CODICE
GASTROLOGICO ECONOMICO

PER ISTRUZIONE

DEI GIOVANI CHE VOGLIONO PROFESSARE

L'ARTE DELLA CUCINA, CREDENZIERE, E LIQUORISTA

E PER QUELLI CHE VOGLIONO DILETTARSI IN SIMILI ARTI.

QUESTO SERVE PER COMBINARE UNA QUANTITA' DI PIETANZE CON MOLTA SEMPLICITA', CHIAREZZA, ECONOMIA, E BUON GUSTO, MOLTE REGOLE PER BEN CONDURSI, FIN QUI NON INSERITE NELL'OPERE DI TAL GENERE GIA' STAMPATE, MOLTE DELLE QUALI VARIATE DAL SISTEMA GENERALE; ALTRE DI NUOVO INVENTATE, E TUTTE QUI RIUNITE DAL DILETTANTE COMPILATORE PER COMUNE UTILITA'.

FIRENZE
Per i Tipi di G. Galletti
1841

GASTROLOGIA

OSSIA

SCIENZA DELLA GOLA

COSI' APPELLATA DA LUCULLO, E DA APICIO

Ai giovani Cuochi, e Dilettanti

CHE BRAMANO DI PERFEZIONARSI NELLE ARTI SUDDETTE.

Io non fui Professore di Cucina nè di Credenza nè Liquorista, ma un solo dilettante; e come ebbi occasione di fermarmi in tutte le migliori Città d'Italia, della Germania, e Francia mi occupai con trasporto a conoscere le migliori Vivande di Cucina, e di Credenza come ancora i Liquori che si usavano da tutte le dette Nazioni, e dipoi fermandomi nella mia Patria percorsi molti trattati di simil genere, e ritrovandoli assai complicati, e oscuri formai il pensiero di scrivere quest' Operetta per solo uso della mia famiglia, ma essendo stata conosciuta da molti dilettanti miei Amici, e da molti uomini esperti in tale Arte, fui dai medesimi istigato a farne la stampa.

Ritroverete in quest' Operetta oltre un ricco corredo di Processi di Cucina e Credenza una nota di tutti i Vini Esotici, e Indigeni — Una nota di tutti gli Utensili per la montatura di una comoda Cucina — La maniera di salare le Carni porcine con sicurezza di non sbagliare nel condirle, e ancora diversi processi di alcuni salati che si fanno in Italia — Le Misure, e Pesi Toscani, e schiarimenti su' Pesi, e Misure estere — Le Cifre dei Pesi, e Misure Chimiche del Professore Boumè.

Diverse maniere di piegare la Biancheria per le respettive Tavole come rilevasi dall' indice posto in fine.

Questi sei Articoli che finquì da nessun'altro scrittore furono inseriti nelle loro opere, spero che vi saranno di gradimento, e che v' incoraggiranno per acquistarne una copia.

Credei inutile porvi disegni dimostrativi di Tavole giacchè molto dipende dal buon gusto del Padrone di Casa, e degl' inservienti dovendosi variare a seconda della località, e degli oggetti che si posseggono.

Ritroverete chiarezza, facilità, per eseguire buon gusto, ed economia, e cibi che non porteranno danno alla vostra salute, che ve l'auguro lunga, e perfetta.

Vivete felici.

NOZIONI FONDAMENTALI

DELLA CUCINA.

Non volendo accrescere l' Opera inutilmente nella descrizione di Brodi, Culì, Ragù, Salse, e tante altre inutili cose che poco servono, ho cercato di dimostrare il fondamento dell'arte per cui tanto dal Cuoco di mestiere che dal dilettante possa tutto variare a piacere perchè l' impostura fa talvolta comparire variata una vivanda fatta con la stessa preparazione. Troverete in quest' Opera facilità di eseguire, e fare variazioni a vostro genio, sempre però essendo fornito di buon gusto, senza del quale sono inutili l' istruzioni.

Si avverta che servendo qualunque Zuppa, Salsa, o Vivanda, dove vi sia stato il Presciutto, Cipolle steccate, mazzetti d' erbe ec. queste si devono lavare.

Le Salse, Culì, i Sughi e Brodi ec. vanno passati per staccio, e serviti digrassati. Tutti gli umidi, uova, erbe ec. si possono servire con contorno di pane, o altro.

Le Fritture si guarniscono con prezzemolo, o salvia fritta, e gli Arrosti con l'Insalata; ad alcuni come Ravioli, Gnocchi, Maccheroni, Uova ec. si servono con bordo di pane, o di Pasta Brisè. Vi ho descritto in succinto tutti questi avvertimenti per non ripeterli in ogni salsa, Zuppa, o altre vivande, e abbiate per guida che la base fondamentale della Cucina, e una buona Cazzeruola di sugo, ossia sostanza ben tirata.

CAPITOLO I.

Dei Sughi, Culì, ed altro occorrente per guarnire le Vivande.

Besciamella.

Questa è come una Salsa, che serve a condire un' infinità di Vivande, ed il modo di farla, è il seguente. Fate squagliare un buon pezzo di Butirro dentro una Cazzeruola; indi metteteci un poca di farina, e stemperate con Latte, e Panna, se l' avete condite con Sale, ed un' idea di Noce Moscada, Cannella, e Pepe pesto, e fate stringere a lento fuoco come una Crema; indi passate per setaccio, e servitevene in tutto ciò che vi potrà bisognare.

Sentiminuelle.

Ponete un pezzo di Butirro dentro una Cazzeruola sul fuoco, e quando sarà squagliato metteteci un poca di Farina stemperata con Latte, Brodo, o Sugo, e condite con Sale, Droghe, fette di Cipolla, ed un mazzetto d' Erbe; fate stringere a lento fuoco come una Salsa maneggiando con Cucchiajo di Legno, e quindi passate per Setaccio; allorchè sarà fredda vi unirete qualche rosso d' uovo, e questa salsa serve per untare qualche vivanda, e dipoi spolverizzarla di pan grattato.

Assionamento servibile invece di Besciamella.

Squagliate un pezzo di Butirro a lento fuoco dentro una Cazzeruola; indi poneteci un pugno di Farina, e stemperate con acqua condite con idea di Sale qualche pezzo di Zucchero, un buon pizzicotto di Coriandoli uno Stecchetto di Cannella, e qualche poca di scorza di Limone fresco, maneggiate di continuo con cucchiajo di Legno, e quando avrà preso buon sapore, ed un poco addensito, passatela per Setaccio.

Liason di Rossi d' Uovi.

Si fa con dei Rossi d' Uova stemperati con Acqua, Latte, o Brodo freddo, e per lo più con Sugo di Limone, o di Agresto ancora, e serve per legare, e addensire un'infinità di Pietanze.

Liason di Bianco di Farina.

La Farina stemperata con Acqua, Brodo o Latte freddo, e passata per Setaccio serve ancora questa per legare molte Salse, Culì, e Ragù.

Sugo di Grasso o sia Culì.

Ponete in fondo di una Cazzeruola delle fette di Lardone, o Presciutto grasso, e coprirete con Cipolle tagliate sottilmente, qualche poco di Butirro, qualche Carota, Testa di Sedano, Prezzemolo, e qualche foglia di Basilico, indi poneteci un tocco di Manzo, o Vitella, qualche Garofano, e Sale fate colorire a fuoco, lento, e quando avrà preso il tutto un colore di Noc-

ciola poneteci un pizzicotto di farina, e dopo che ancor questa avrà preso un bel color di Nocciola bagnate con Brodo, e fate cuocere per due ore almeno, digrassate, passate per Staccio, e ve ne servirete per qualunque pietanza di grasso.

Sugo di Magro ossia Culì.

Mettete delle fette di Cipolla, di Carote, di Rape, di Teste di Sedano, e Radiche di Prezzemolo dentro una Cazzeruola, con Olio, o Butirro a sufficenza, passate sopra un fuoco non tanto gagliardo, movendolo sempre con un mestolo di legno allorchè sarà il tutto di un colore Scuro, e non bruciato bagnerete con brodo di Pesce lesso (se ne avrete) oppure con brodo di Ceci o Fagioli uniteci se volete qualche Granchio, Ranocchio, Gamberi o Telline, un mazzo grosso d' erbe, una Cipolla Steccata con Garofani, tre o quattro spicchi d' Aglio, e Sale; fate bollire finchè abbia preso una buona sostanza, e passatelo per panno Lino, tanto nel Sugo di grasso, che di magro potrete unirci del sugo di Pomodoro se vi piace.

Farsa alla Senes — che serve per riempire, Pollerie, Uccellami, Pesci, e tutto quello che vi occorre potendola variare a piacere dal grasso al magro.

Prendete della polpa di Vitella di Latte, o di Pollo senza nervi, e pelli, che sia cruda, e volendo si adopra carne cotta, pestate bene in un Mortajo, e per ogni libbra di Carne vi porrete libbre 1. di pane inzuppato nel Latte,

o Brodo, libbre 1. Butirro fresco, condite con Sale, e Droghe a piacere, uniteci tre rossi d' Uova, e i bianchi sbattuti in fiocca, e servitevene dove volete.

Non avendo Butirro potete servirvi del Midollo, o pure del Grasso di Arnione ben pulito, e ben trito.

Potete variarla dal grasso al magro servendovi invece di carnami di polpa di Pesce fresco, e non avendo Pesce fresco, con il Baccalà, Sermone, Tonno in Olio, Mosciame, purchè il tutto sia ben dissalato.

Cassettine di Carta, e di Patate.

Prendete della Carta bene incollata, e formate delle Cassettine a piacere che friggerete per servirvene ripiene di quella Farsa che più crederete, indi farete cuocere in forno; colle Patate potete far lo stesso votandole, e garbeggiandole esternamente, le friggerete prima vuote, e puoi ripiene, e servitevene con Prezzemolo fritto.

Guarnizioni, Bordi, e Cassettine diverse.

Le Guarnizioni ai piatti si fanno o con midolla di Pane intagliato, e fritto, o con pasta Sfoglia, o mezza Sfoglia, o con pasta Brisè fritta; si guarniscano ancora con erbe intagliate, in mazzetti, o con Cipolla, e Rape glassate.

I Bordi ai Piatti di pane intagliato inzuppatelo negli Uovi sbattuti, e poi se li fa prendere il colore al forno unitamente alla Vivanda, si fanno ancora i Bordi di pane fritto intagliato,

ed il piatto molto caldo acciò faccia presa ed in questa forma si fanno ancora i Bordi riportati di Pasta Brisè fritta, Sfoglia, e mezza Sfoglia.

Si fanno ancora i Bordi di pasta Brisè, che si cuociono in Forno, come ancora di Riso, e di Pasta Sfoglia vuotati che si chiamano — Vol — o — vant.

Le Cassettine si fanno con Rape, Tartufi, Culi di Carciofi, Patate grosse, e Carote; come ancora di Pane fritto.

Tutti i lavori suddetti dipendono dal genio, e buon gusto di chi li lavora.

Guarnitura per qualunque Vivanda.

Avendo un tocco di Vitella, e Pollo cotto alla Brace, si passi la Salsa, e di puoi avendo delle Frittate al Butirro si taglino a Nastrini, si mettino nella Salsa a insaporirsi, e si serva le Frittate ancora di sole chiare, potendo servire che molte volte accade nelle Cucine, che le chiare si gettono via.

Aspich di Grasso.

Fate un Brodo di sostanza con molta Carne, Zampa di Vitella, Droghe, Cipolle, Erbe odorose, Sale, e presciutto; digrassatelo bene, e fatelo raffreddare; dategli allora colore con sugo, e poneteci dentro qualche Uovo sbattuto mettete poi la cazzeruola sul fuoco, e maneggiate sempre con il mestolo, appena che spunta il bollore tirate indietro, ed uniteci qualche foglia di Targone un poco di Aceto o sugo di

Limone osservando che sia di buon sapore, dopo un quarto d' ora filtratelo per salvietta, fino che sarà limpidissimo, e poi fatelo congelare per servirlo sopra i rifreddi ; fate la prova nel chiarificarlo se sia di giusta consistenza per congelare.

Aspich di Magro.

Col Luccio, Anguilla, Ranocchi, Reina ed altri Pesci grossi, fate un brodo di molta sostanza mettendovi ancora dell' Ostriche, e Telline, ed il Condimento di Sale, Droghe, Cipolle, Erbe ed Olio, indi digrassate, coloritelo con sugo, tiratelo a giusta cottura, e chiarificatelo come l' Aspich di Grasso.

Consumè in Tavolette.

Manzo, Vitella, Vitella di Latte, Gambe di Vitella, Galline, Capponi, qualche pernice, o Starna vecchia, ponete il tutto in una Marmitta con pezzi di Presciutto, qualche Garofano, e acqua fresca, quando spunta il bollore schiumate con diligenza fate cuocere per ore 8. circa a fuoco lento, poscia passato il brodo per salvietta bagnata, e ben spremuta ; indi passate il brodo in una Cazzeruola e sopra ad un fornello gagliardo di fuoco fate consumare al punto di una bella glassa color d' oro ; abbiate dei Piatti alquanto umidicci, versateci la glassa della grossezza di un dito, allorchè sarà fredda tagliatela col coltello a piccoli quadretti come la cioccolata poneteli sopra ad una Carta Bianca ad asciugare o alla Stufa, o ad un sole mode-

rato ; rivoltandoli spesso, dipoi incartateli, e conservateli in luogo asciutto.

Farsa di Gudivò di Grasso, e di Magro.

Si fa come la Salsa di Chenef, ma si fa con Carne di Vitella, e di Manzo, e con il Pesce, ma tanto l' uno, che l' altro sia cotto, tagliato in pezzetti, e fatto bene insaporire con Erbe fini, Sale, Droghe, Butirro, e Lardo o Olio, (secondo che cosa sarà, o Carne o Pesce) sul fuoco dentro una Cazzeruola, e quando il tutto sarà freddo, se ne fà una Farsa come quella di Chenef, ma un poco più magra; cioè la metà del Butirro, Lardo, o Olio.

Farsa di Grasso, e di Magro alla Lombarda.

Questa si fa senza Carne, cioè: con midolla di pane inzuppata nel Latte, e nel Brodo, Formaggio parmigiano, qualche Provatura, Butirro, Uovi, Droghe, Sale, ed Erbe fini, e si fa più o meno delicata a piacere ; si fa ancora questa Farsa con un poco di Acetosa trita, e bene insaporita sul fuoco con Erbe fini, Butirro, e tutti gl'altri ingredienti detti di sopra in questa farsa.

Farsa di Grattino cotta.

Pulite delle Coratelle di Pollo, fatele sgorgare nell'Acqua fresca, e inbianchitele bene nell' Acqua bollente asciugate, e pestatele nel Mortajo ; quando saranno ben peste metteteci il doppio « in peso » di Butirro fresco, seguitate

a pestare, indi aggiungetevi, Scalogna, Cipolla e Prezzemolo, il tutto ben trito, Sale, Pepe, Noce Moscada, due o più Rossi d'Uova crudi, mescolate bene, ponete sopra ad un piatto e servitevene dove vi bisogna ; vi potete ancora aggiungere l' interiori delle Beccaccie, e Pivieri cotti come quelli dei crostini di Beccaccia.

Farsa di Grattino cruda.

Si fa come la Farsa di Grattino cotta , e solo varia nel farla ; le Coratelle non si cuociono, e solo ben pulirle, lavarle , e asciugate che saranno tritatele , e passatele nel Mortajo , e condite come quella del Grattino cotta aumentandovi un poco di Basilico in polvere ; ad ambedue queste farse vi potete aggiungere sugo di limone prima di porle in opera.

CAPITOLO II.

Delle Zuppe, e Minestre alla Genovese, Lombarda, e Francese.

Lasagne alla Genovese di Grasso, e di Magro.

Tanto di Grasso che di Magro si fa la Sfoglia nello stesso modo cioè con uova, poco sale, e poca acqua, e se piace un poco di Zafferano; Il sugo di grasso deve essere di Vitella ben fatto, si cuociono nell' acqua salata, si colano con la mestola bucata si stendono con diligenza nel piatto, e suolo per suolo si condisce con il detto sugo, e formaggio parmigiano.

Di magro si fanno nella stessa forma, e solo si cambia il sugo che si fa nel seguente modo; mettete nel Mortajo due spicchi d' aglio foglie di Basilico abbondante, una polpa di Cacio Romano, o di Olanda d' un oncia, un poco di spezie, e tutto si batte bene, indi si sciolga con Olio fine abbondante, e quando le Lasagne saranno cotte si prenda un ramajuolo della sua acqua si metta nel Mortajo si mescoli bene, e si serva invece del sugo di Vitella con Formaggio Parmigiano.

Lasagne alla Bolognese.

Per le Lasagne alla Bolognese si tiene, l' istesso metodo delle Lasagne alla Genovese,

e non diversificano, che nel condimento seguente.

Abbiate degli Spinaci teneri ben puliti, lessati, e passati nell' acqua fresca, spremeteli bene e tritateli più fini che sia possibile fateli insaporire con del sugo ben fatto di carne, e dipoi aggiungetevi quel tanto sugo che vi puole abbisognare secondo la quantità che vorrete condire di Lasagne, se volete servirle di Magro, farete un soffritto di cipolle, Erbe odorose, Droghe, e Butirro, vi porrete come sopra gli Spinaci, e Butirro, quanto vi bisognerà.

Lasagne alla Lepre.

Tirate, e tagliate la spoglia di pasta come le Lasagne alla Genovese abbiate due cosciotti di Lepre che farete lessare uniti ad un mazzetto di erbe, e qualche cipolla steccata, quando son lessate conservate il brodo per cuocervi le Lasagne, disossate i cosciotti, e pestate la carne minutamente, che porrete in un buon soffritto di Cipolla ben trita, Prezzemolo, Pepe, Spezie, Sale, e Butirro, fate bene insaporire la Carne bagnandola con sugo, o conserva di Pomodoro, quando il tutto sarà ben unito, e insaporito uniteci del butirro fresco secondo la quantità che avrete, condite le Lasagne spargendole suolo per suolo del sugo, e Formaggio Parmigiano, e servitele calde.

Riso alla Veneziana.

Si abbia un buon Brodo di Manzo, e Polleria, ed una buona fetta di Presciutto, si pon-

ga dentro una Cazzeruola, e quando bolle ben forte vi si butti il Riso, che già sia ben pulito e ben vagliato dalla polvere, si faccia bollire per dieci minuti circa, e quando si crede che sia a due terzi di cottura vi si getti del Formaggio Parmigiano abbondante, e quando il bollore avrà fatto scendere a fondo il Formaggio si levi dal fuoco, si copra la Cazzeruola, e dopo tre minuti si serva; avvertasi che deve bollire a fuoco molto vivo, che non deve essere coperta la Cazzeruola nel tempo che bolle, e che il Riso non deve esser levato; la bontà di questo Riso dipende dal conoscere la cottura, la migliore qualità del Riso, è il Mantovano, e particolarmente quello della Provincia nominata Ostiglia.

Riso alla Milanese, ossia Risotto chiamato volgarmente Riso giallo.

Si prende del Cervellato, e in mancanza di questo si prenda del grasso di Arnione di Vitella pulito dalla pelle, oppure midollo, si ponga in una Cazzeruola con un poca di Cipolla ben battuta minutamente, e si faccia ben soffriggere si abbia pulito il Riso come quello alla Veneziana ma, lavato, si butti in questo soffritto, e si faccia ben rosolare, e si vada bagnando con buon brodo, avvertendo sempre che deve cuocere senza umido, e si sciolga del Zafferano in brodo a discrezione, e si adopri per bagnare il Riso, quando sarà cresciuto abbastanza, che si conosca che sia quasi cotto, si copra di Brodo, e quando bolle vi si getti il Formaggio Parmigiano, e quando sarà ristretto

il Brodo, si levi, e si serva in Terrina, o Piatto che sarà eccellente.

Riso arrosto, ossia farsito alla Genovese.

Abbiate metà Brodo, e metà del Culì ben fatto ponetelo dentro a una Cazzeruola, e fate cuocere il Riso come alla Veneziana, abbiate già preparato un buon Ragù di Piccioni, o di uccelli fini — V. G. Ortolani, Beccafichi, Lodole ec. levate dal Brodo il Riso, e involtatelo nel Ragù che già avrete levato a parte, o i Piccioni o Uccelli poi polverizzatelo con Formaggio Parmigiano distendendolo in un Piatto alla grossezza di due dita, poneteci sopra i Piccioni, o gl' Uccelli, coprite tutto con il resto del Riso, garbeggiatelo, copritelo con un poco di sugo, spolverizzatelo di nuovo con Formaggio Parmigiano passatelo a un aria di Forno, o coperchio di ferro infuocato, e servitevene caldo; i Piccioni in quarti, e disossati.

Riso in Cagnon alla Piemontese.

Prendete la quantità del Riso che vi occorre secondo il numero delle persone che dovete servire che potete calcolare once cinque per persona, e lavatelo a tre acque; avrete preparato una Cazzeruola con Butirro abbondante che quando sarà squagliato, che principierà a grillettare vi si ponga il Riso, e si faccia rosolare, e in seguito si vada bagnando con acqua calda già salata, quando sarà arrivato a cottura vi metterete un torlo d' uovo per ogni persona, e ben voltandolo finchè sia bene

incorporato mettendovi abbondantemente Formaggio Parmigiano, prontamente servitevene ponendolo in un piatto elevandolo a cupola.

Riso agli Spinaci o alle Bietole si fa nell' istesso modo.

Lessate le Bietole o Spinaci a piacere, dopo averli ben lavati a più acque passateli all'acqua fresca indi spremeteli più che potete e tagliateli minutamente; avrete un soffritto di Cipolla, Prezzemolo, Presciutto magro, e grasso, oppure di Salciccia, Pepe, e Spezie; bagnato con Pomodoro, o Conserva, nel medesimo poneteci le vostre erbe, e fate assaporire, dipoi poneteci del buon brodo a sufficenza e quando bolle buttateci il Riso, e poi seguitate come il Riso alla Veneziana.

Riso con Quaglie alla Veneta.

Si faccia ciò che è indicato nel processo del Riso alla Veneziana, e più quando si butta il Riso nel Brodo, vi si butti ancora le Quaglie già ben pulite, e bene accomodate, indi il Formaggio, che quando sarà cotto il Riso saranno cotte le Quaglie quando siano di passo, che sono le più grasse.

Riso, e Cavolò Cappuccio chiamato da noi volgarmente Cavolo, o Piselli freschi.

Prendete del Cavolo, e ben pulitelo dalle costole, e dipoi tagliatelo a stretti nastrini lavatelo, e ponetelo a scolare, e quando avrete

preparato il soffritto come al Riso, agli Spinaci, ponetevi il Cavolo crudo, e quando sarà cotto seguitate come nel Riso, Spinaci, e Bietole.

Riso in Cagnon per vigilia.

Prendete abbondante Prezzemolo prolessatelo, e tritato fine, e qualche foglia di Basilico, ed uno spicchio d' Aglio, ben tritate il tutto, ponete in una Cazzeruola con Olio di Lucca, Pepe, Sale, e poca Noce Moscada fate cuocere bagnando con conserva di Pomodoro; prendete il Riso, e lavatelo con acqua, e ben scolato buttatelo nel suddetto soffritto, e fate arrosolare sempre mischiandolo con mestolo di legno, bagnate con un Cucchiajo d' acqua calda salata, e così seguitate fin tanto che non sia arrivato a cottura indi servitevene molto ristretto.

Riso con Arselle, o con Ostriche Pidacci, o altri frutti di Mare.

Porrete le Arselle con acqua in una Cazzeruola ad un fornello e quando il calore le farà aprire levatele dal Guscio, e tenetele a parte gettando il Guscio, conservate l' acqua; fate un soffritto di Cipolla e erbe fini ben trite con Olio, Sale, Pepe, e poche Spezie, bagnate se volete con pomodoro indi passateci le Arselle, e quando saranno insaporite vi porrete l' acqua già conservata avendo molta attenzione passandola in un panno fitto acciò non passi la sabbia, crescete l' umidità a forma della quantità del Riso che volete cucinare osservando che deve restare quasi asciutto, e servitelo; si puole fare a secco come il Risotto alla Milanese.

Minestra di Paste alle Lenti o Fagiuoli.

Si faccia un buon Soffritto di Cipolla piuttosto abbondante, Pepe, Sale e burro, o Olio buono, quando sarà ben cotto vi si ponga, o Lenti o Fagiuoli, che siano già lessati; si faccia incorporare il Soffritto indi vi si ponga l'acqua a sufficenza della Pasta, che si vuol cuocere e quando sarà cotta si lasci ritornare non dovendo esser molto liquida; I Tagliatelli fatti in casa sono i migliori, ma ancora quelli dei Pastai quando non siano sopraffini riescono buoni.

Minestra di Vermicelli di Magro alle Acciughe, e Butirro.

Si faccia un soffritto con poca Cipolla ben tritata, Butirro, Sale, e Aromati a piacere si faccia ben rosolare, e si bagni con Pomodoro; allorquando sarà cotta vi si disfaccia. un paro d'Acciughe buone; indi vi si aggiunga il Butirro necessario a forma della Pasta che vorrete condire, avvertendo che sia cotta giustamente scolatela ben dall' acqua condite col suddetto condimento, e formaggio Parmigiano, che la troverete squisita.

Minestra alla Tedesca.

Pigliate sei, o sette once di Semolino di farina, Once 4. Butirro, Once 2. Formaggio Parmigiano grattato, tre Rossi d' Uovo, e le Chiare battute in Neve, mischiate bene il tutto, e ponetelo sopra un Coperchio di Cazzeruola, che

sia pulito, e fatelo distendere scotendo il coperchio; quando volete servire abbiate del buon brodo a bollore, e con il manico di un ramajolo lasciate cascare nel Brodo, fate cuocere per mezz' ora digrassate, e servitevene.

Pulenda di Riso alla Veneziana.

Prendete libbre una Farina di Riso, dodici Bicchierini di Latte, e Once tre Butirro fresco, metterete il Latte; ed il Burro in una Cazzeruola a fuoco lento, e quando sarà per bollire il Latte butterete giù la Farina avendola prima stemperata nel latte freddo, e la butterete nella Cazzeruola, quando è per bollire mescolandola sempre con mestolo di legno fintantochè non diventi dura, e in allora la leverete dal Fuoco, e con un Cucchiajo di Argento bagnato nel latte la metterete in un piatto a piccoli bocconi, e la condirete con Butirro fresco, Cacio Parmigiano, e Cannella e servitevene subito.

Purè diversi.

Il Purè di Patate, Fagiuoli, Lenti, Ceci, e Piselli si fa nel seguente modo; per le Patate le monderete, e affettandole sottilmente le porrete in un soffritto abbondante di Cipolla. erbe odorose, Olio, e Butro, e facendole rosolare stando attento che non si attacchino alla Cazzeruola, e vi unirete del sugo di Pomodoro o Conserva, e in seguito dell' acqua fintantochè sia il tutto ben cotto, che dipoi passerete allo Staccio, e tutto quello che rimarrà lo peste-

rete nel Mortajo affine di disfarlo, e di nuovo bagnandolo lo passerete come sopra fintantochè avrete formato la quantità del Purè necessario per la vostra Zuppa, avrete attenzione di toccare con mestola di legno il fondo in particolare se vi vorrete cuocere delle Lasagnette, che riescono eccellenti fatte in casa, vi si puole ancora bagnare dei dadini di Pane per fare la Zuppa; se vorrete formare un Purè denso per letto di qualche piatto vi porrete meno acqua, e lo farete stringere ad una giusta consistenza.

Pangrattato di Magro alla contadina.

Grattate del Pane duro, tanto la Midolla, che la Corteccia, la quantità che vi abbisogna secondo le persone che dovete servire, preparate una Cazzeruola con Butirro abbondante, che farete squagliare bagnatela con sugo di pomodoro, e condite con Noce Moscada, Pepe e poche Spezie, e quando sarà cotto il sugo di pomodoro, o conserva metteteci quell' acqua necessaria per cuocere il pangrattato, e quando bolle buttatelo indi dopo che lo crederete cotto buttateci un pugno di Formaggio Parmigiano grattato, quando sarà sparito alla superficie levatelo dal fuoco, legato con qualche torlo d'uovo, e servitevene.

Maccheroni alla Napoletana con sughetto in Coppa.

Abbiate dei Maccheroni di buona qualità detti Napoletani fateli cuocere all' acqua salata giustamente, quando saranno ad una giusta

cottura ritirateli dal fuoco, e buttateci un ramajolo d'acqua fresca, acciò si conservino interi dopo un quarto d'ora scolateli bene e passateli in una Cazzeruola bagnandoli con buon sugo di Carne che avrete preparato e sopra al Fuoco voltandoli senza romperli fateli bene incorporare nel sugo indi ritirateli dal fuoco, e aspergeteli di Formaggio Parmigiano unito ad un poco Romano, voltateli con riguardo acciò il Formaggio vada sopra a tutti, e servitevene.

Maccheroni alla Napoletana ultima moda.

Prendete dei Pomodori ben maturi poneteli sopra il fuoco, e pelateli, e di puoi apriteli per la metà, e levateli tutti i semi, e fatene un suolo in fondo alla Cazzeruola, metteteci dei pezzetti di Butirro sparsi, e salate discretamente indi poneteci sopra i Maccheroni crudi assolati, e replicate il suolo dei Pomidori con l'istesso ordine del primo, così farete un dopo l'altro finchè avrete Maccheroni, ma terminerete con i Pomodori, coprite con il coperchio la Cazzeruola, e fate cuocere a fuoco sotto, e sopra, quando saranno cotti versateli nel piatto, e conditeli con Formaggio Parmigiano grattato, ma che ci sia mescolata un poca di Cannella in polvere, e servitevene.

Maccheroni alla Napoletana con Calamaj.

Si faranno cuocere i Maccheroni con acqua salata ad una giusta cottura e ritirandoli dal fuoco vi si getterà una Ramajolata d'Acqua fresca, che ciò li farà restar duri.

Condimento per i detti Maccheroni.

Si prenda per ogni libbra di Maccheroni crudi che uno vorrà servire Once sei Calamai dei più teneri, si ripulischino bene dal nero, e lavandoli a molte acque si faccino divenire bianchi come la Carta, indi si affettino sottilmente, e si passino in un soffritto già preparato con Cipolla ed erbette il tutto ben trito; e condito di Butirro, Sale, e aromati a piacere, e facendoli bene rosolare si vadino bagnando con Sugo, e Conserva di Pomodoro; quando saranno ben cotte vi si aggiunga il Butirro necessario per la quantità dei Maccheroni, che avrete bene scolati dall' acqua, e ponendoli in una Cazzeruola li farete insaporire col condimento, indi ci porrete del buon Formaggio Parmigiano grattato, e rivoltati li servirete caldi.

Zuppa d' Ostriche.

Passate l' Ostriche dentro una Cazzeruola sul fuoco con Olio, Sale, Droghe, o Erbe fini; indi bagnate con un poco di Vino fatelo consumare, e poscia uniteci un poco di Sugo, e Brodo; allorchè saranno cotte le Ostriche versate nel piatto, dove già siano preparate le fettine di Pane abbrustiato, e servitevene con sugo di Limone.

Zuppe di Magro con sugo di Pesce.

Testa di Reina del Lago Transimeno, si ponga in pezzi, e ponendo tutto in un abbondante soffritto di Cipolla, Erbette, Aromati, e

Olio a piacere, si aggiunga il sale si faccia ben rosolare indi si bagni con sugo di Pomodoro, e Conserva, e cotto che sia si pesti nel Mortajo dipoi si passi alla Stamigna ben spremendo, e rilevando fintantochè si ottenga la quantità d' umido necessario per la dose della Zuppa che vorrete fare; avrete del pane abbrostolito leggermente che taglierete a piccoli dadini, inzuppate, e servitevene prontamente, in simile sugo viene squisita. I semini di pasta sopraffini con il Pesce Cappone, le Gallinelle, Boldrò, Tinche, e altri simili Pesci si possono fare egualmente ma con la testa della Reina, è la più delicata.

Zuppa d' Anguille.

Scorticate, e tagliate in pezzi le Anguille e levategli la lisca passatele alla Cazzeruola con Butirro, Cipolle, Erbe fini, Aromati, e sale fatele insaporire indi bagnate con Pomodoro, o Conserva, spolverizzate con un poca di farina bagnate con brodo di Pesce se ne avete oppure acqua, e ponetevene a sufficenza da formare la vostra Zuppa, abbiate del Cavolo Cappuccio bianco tritatelo minutamente che farete cuocere nel suddetto umido, e quando sarà cotto porrete sopra alle fette di pane che avrete preparate già abbrustiate.

Zuppa di Fave secche

Si prenda delle Fave della miglior qualità e delle più grosse si sbuccino dalla loro Pelle, e si rompano (in alcuni paesi si trovano già

preparate sotto il nome di Faverella) e quando vorrete servirvene porrete la sera avanti in acqua tiepida con un poco di sale, la mattina prima di metterle a cuocere si passino all'acqua fresca, indi si mettano con acqua pura in una Cazzeruola al fuoco e quando saranno a mezza cottura si salino con moderazione; intanto si vada facendo un soffritto di Cipolla, qualche foglia di Salvia, Ramerino, Olio fine, Pepe in Polvere, e un poco di Sale, quando sarà cotto il Soffritto si ponga nella Cazzeruola dove ci sono le fave già cotte, facendole un poco insaporire, si verserà sopra al Pane tagliato in fette sottili, che sarà migliore, se sarà Pane detto alla casalinga, e se vorrete potrete mangiarla ancor fredda che la troverete buonissima.

Zuppa alla Regina.

Si prenda una Pollastra lessata in Brodo, si levi tutta la Polpa pulita dalla Pelle si ponga in un Mortajo unito a quattro Torli d'Uova Sode, e dodici Mandorle dolci sbucciate, e si pesti ogni cosa assieme poi vi si aggiunga una Midolla di un Pane di due Crazie inzuppato nel Brodo, quando è ben pestata questa mescolanza vi si unisca un Ramajolo di Brodo bianco, si passi per staccio fitto, e si ponga a bagno maria ad un fuoco temperato, e si muova sempre con Mestola acciò la composizione non sia nè troppo dura, nè tenera; Avrete preparato delle fette di pane fine, già abbrustiato, e inzuppato in altro Brodo e posto nella Zuppiera, quando ve ne vorrete servire vi verserete sopra

la vostra composizione, che la Zuppa riescirà eccellente.

Zuppa di Magro, e di Grasso alla Francese.

Prendete del Pan fine tagliatelo a Fette non tanto sottile, e di poi tagliate le fette a piccoli dadini. fateli friggere al Butirro, poneteli nella Zuppiera, e copriteli con Acqua salata bollente, dopo 3. minuti scolate l'Acqua, e condite con Formaggio Parmigiano, e butirro strutto, e di sopra poneteci dell' Uova affogate all' Acqua ben ritagliate, spolverizzatele col detto Formaggio, e Butirro e servitevene Calda.

Zuppa d' Arselle alla Marinara.

Si prenda Libbre quattro Arselle, e si lavino a quattro acque acciò esca tutta la terra si ponghino in una Cazzeruola coperte d'acqua e si faccino bollire perchè si aprino per levarle dal guscio: gettati che saranno i gusci si levino dall' acqua le Arselle lasciandole freddare e riposare l' acqua acciò vada al fondo la rena che vi potesse esser rimasta. Prendasi una Cazzeruola vi si ponga un pezzo di Butirro, o Olio di Lucca, della Bietola lessata, e ben tritata, Cipolla, Prezzemolo, e Basilico il tutto ben tritato, si faccia soffriggere per sei minuti, e si bagni con l' acqua delle Arselle non toccando il fondo; quindi s' allunghi per la quantità che vi bisogna, con altro brodo di Pesce o acqua, e lasciate il tutto bollire per un quarto d' ora unito alle Arselle bagnate il vostro Pane già abbrostolito.

Zuppa di Grasso alla Cittadina.

Abbiate del buon brodo, e sugo ben tirato, tagliate col coltello i Tartufi, delle Cipolle bianche in abbondanza, ponetele in una Cazzeruola con Butirro, Pepe, e poche spezie, fatele rosolare senza che brucino, bagnate con sugo di Pomodoro, e poi col sopraddetto Brodo e sugo, quando la Cipolla sarà cotta allungatela a sufficenza della Zuppa che vorrete bagnare che avrete del Pane già preparato; volendo vi potrete unire dei Funghi fini di Genova, qualunque ortaggio ben trito, Piselli, Carote, e ancora se vi aggrada potrete unirvi un ragù ben trito di Fegatini, di Polleria, e così variarla a vostro gusto.

Zuppa chiamata dai Veneti pane sotto le Bronze.

Abbiate del Pane alla Casalinga che metterete a fette sottili in una teglia capace portarsi in tavola coprite questo pane con del buonissimo brodo unito a qualche cucchiajo di Sugo, e fatela cuocere con fuoco sotto, e sopra, ma più sopra che sotto, quando avrà ritirato tutto il brodo, e principierà a fare la crosta conditela con Rigaglie di Pollería già cotte in Ragù versandoci sopra la salsa ristretta delle dette rigaglie aspergetela di Formaggio Parmigiano grattato, rimettendola sopra il fuoco, e dopo cinque o sei minuti, servitevene.

Gnocchi alla Veneziana.

Per fare i Gnocchi alla Veneziana pren-

dete della Midolla di Pane fine, oppure Semolino Once tre per una libbra di farina, fatela cuocere con Latte a lunga cottura prendete la Farina, che credete ponetela in mezzo al Tavoliere ammontata fate nel mezzo un buco, e versateci il. Pane cotto nel Latte, un poco di Sale, e formate una Pasta tenera, prendetene dei pezzi, e con tutt' a due le mani rotolatela alla grossezza di un dito tagliatela a traverso in piccoli Tocchetti votateli con la grattugia alla rovescia. Abbiate un Vaso di Rame grande con molta acqua, discretamente salata fate che bolla assai forte, gettatevi i Gnocchi con diligenza acciò non si riunischino, e quando questi saranno venuti a galla saranno cotti; conditeli come le Lasagne di Grasso, e di Magro con Butirro, o Formaggio Parmigiano, oppure pestate nel Mortajo delle Noci ben pulite (invece di Noci si puole adoprare Mandorle dolci) con uno spicchio d' Aglio e un poca di polpa di Formaggio, uniteci dell' Olio a sufficenza un poca di Cannella in polvere (passata per Staccio) e condite al solito con Formaggio.

Modo di fare i Tortellini alla Bolognese.

Farete una Sfoglia di Fior-di Farina con Uova a sufficenza e poco Sale, tiratela sottile, e non tanto asciutta, e quando è fatta copritela con tovagliolo acciò non si asciughi avrete preparato il seguente farsito che ve ne servirete per riempirli.

Farsito.

Prendete della Polpa di Cappone o Pollastra già lessata che porrete nel Mortajo, e pesterete

sottilmente, uniteci qualche torlo d'uovo, del Formaggio Parmigiano buono già grattato, del Cervellato di Milano, e se non ne avete, del midollo di Vetella che farete struggere, indi lo passerete per velo, e quando sarà congelato lo porrete nel Mortajo; un poca di Ricotta un poca di midolla di pan fine bene inzuppata nel Latte bene spremuta, Sale, e noce Moscata grattata piuttosto abbondante, pestate il tutto bene acciò sia unito.

Taglierete con la forma la vostra sfoglia, e per ogni pezzo vi porrete un poco di Farsito o sia ripieno, e a forma d'arte li piegherete, e questi li potete conservare in tempo d'Inverno ancora giorni otto, quando li tenghiate ben distesi, e in luogo asciutto.

Quando ve ne avrete a servire avrete del buon Brodo, che porrete in una Cazzeruola, o Marmitta, e quando bollirà vi getterete i Tortellini a un poco per volta acciò non si mischino li farete bollire un quarto d'ora, e li servirete al Brodo stesso, e porrete in Tavola un piatto di Formaggio Parmigiano grattato per chi gradirà aspergerli del medesimo, che vi fa assai bene.

Tortellini alla Fiorentina.

Tirerete una Sfoglia come quella dei Tortellini alla Bolognese, e con la Farsa dei Ravioli ignudi alla Fiorentina potrete riempirli e formarli a mezzo tondo ben chiudendoli, e li cuocerete all'acqua, e condirete di Butirro squagliato, e Parmigiano.

Lasagne ripiene alla Sabina.

Fate delle pallette di Butirro fresco maneggiato con poco Sale, Noce Moscada, e Pepe, voltatele nel Parmigiano grattato, fate una sfoglia con Farina poco Sale, e Acqua Fresca; che non sia tanto dura, stendetela sopra la tavola, doratela con Uovo sbattuto, con poca acqua adoprando un Pennello, tagliate con forma a piacere la Pasta, e per ogni pezzo poneteci una palletta del detto Butirro, indi involtatele, e unitele; fate cuocere in Brodo per circa a minuti dieci poneteci un poco di Parmigiano grattato, e servitevene.

Purè di Pistacchi.

Pelate nell' Acqua bollente Once sei Pistacchi, pestateli nel Mortajo con once due Prezzemolo bianchito, uniteci Once sei midolla di pane inzuppato nell' Acqua, e ben spremuto, incorporate il tutto passate allo staccio, sciaglietelo con buon Brodo, e Culi, e versatelo sopra il pane tagliato a dadini, e fritto al Butirro.

Malfatti alla Milanese.

Unite libbre una Ricotta ben soda ad altrettanta panata, sei Uova Parmigiano, Sale, e Droghe indi formatene tanti Mostaccioletti o Palle stiacciate infarinate leggermente, fateli cuocere in abbondante acqua salata, a pochi per volta, e quando saranno ben cotti levateli con una schiumarola scolateli, e conditeli con Butirro, e Parmigiano, e se volete potete condirli con Ragù di Tartufi, o altro.

Zuppa di Ranocchi, ossiano Rane.

Abbiate delle Rane delle più grosse che possiate trovare gettate la testa, e scorticatele dalla sua pelle tagliate le cosce le terrete a parte per servirvene per frittura che troverete segnate all' Articolo delle Fritture, il rimanente del corpo lo porrete a rosolare con un battuto di Cipolla, Erbe odorose, poco Presciutto, Burro, Aromati, e Sale quando sarà il tutto ben rosolato bagnerete con buon Brodo di Carne, e quando saranno ben cotte le passerete per staccio, e pesterete in Mortajo le Ossa, e Carne, e passerete egualmente allo Staccio unendo tanto il Sugo, che il Brodo già passato, e allungherete a piacere con altro Brodo di Carne a forma della Zuppa che vorrete bagnare, che riescirà ancora migliore se il pane sarà abbrustiato.

Ponendo i Ranocchi, ossiano Rane con carne grassa in Marmitta, potete avere un eccellente brodo per ristoro degli ammalati polmonarj.

Osservazioni sopra le Rane, ossiano Ranocchi.

Si deve osservare che il grasso sia bianco l'Uova che sieno piccole, e nere, e che non spandino alcuno umore, che così essendo, e giovevole, e delicato, all' opposto se l' Uovo, e Gonfio bianco, e si attacca alle mani, e che faccia spandendolo del suo umore divenir giallo il grasso, può essere velenoso dovendosi dubitare che in tal circostanza abbia avuto commercio col Rospo, e in allora si gettano via le Uova.

Lasagne alla Seravezzina.

Abbiate delle Bietole tenere cui ben leverete tutti i nervetti, e laverete a molte acque, e le cuocerete in acqua salata indi passatele in acqua fresca spremetele assai onde perdano l'acqua, e tritatele finissime; mettete sulla Tavola la farina fate nel mezzo un vuoto, e ponetevi dentro le Bietole, Uova a sufficenza, e un poco di Sale impastate bene il tutto, senza porvi acqua, e stendetele sottilmente. Poscia finite come le Lasagne alla Genovese, oppure condite con Butirro, e Formaggio Parmigiano.

CAPITOLO III.

Delle Fritture di Grasso, e di Magro.

Frittura d' Uova di compenso.

Fate una Frittata con Butirro, che coll' Uova vi potete unire del Latte avendone, tagliate la Frittata in fettine, rotolatele, infarinatele, e dorate con Uova sbattute, e friggete con strutto, e servitevene con Prezzemolo fritto.

Cervello Fritto.

Ponete il Cervello in una Scodella e copritelo d' Aceto bianco, e tenetelo per un' ora, indi lessatelo, e pulitelo dalla pelle; si puole servire soltanto infarinato e dorato, come ancora dopo dorato panato di pan grattato, e facendo una Pastella che troverete segnata in fine del presente Capitolo che potrete variare dall' Acqua al Latte, e più Uova; tagliate il Cervello a dadini, e mescolate nella Pastella con mettervi Formaggio Parmigiano grattato, e se avete della Besciamella farà meglio che il Latte.

Frittura d' Uova assodate.

Tagliate per metà o in quarti le Uova, involtatele nella Pastella, come il cervello friggetele di bel colore servitele con Prezzemolo, o Salvia fritta, che sono assai buone.

Frittura di Chifel e Semell.

Tagliate a traverso dei Chifel, o Semell fatti a bastone, e metteteli in un bagno di Latte con qualche Torlo d'Uova sbattute, e un poco di Rosolio a piacere, oppure senza Rosolio, inzuppati che siano scolateli involtateli in torlo d'Uovo sbattuto, e friggete di bel colore, e servitevene con prezzemolo fritto; sono ancora eccellenti le Ciambelle dei fornari, servite nel modo stesso.

Cavoli Fiori Fritti.

Fate lessare le Palle di Cavoli Fiori, immergeteli nella solita Pastella e Friggeteli, o pure cuocetegli in un buon fondo di Cazzeruola, e dipoi immergeteli nella Pastella egualmente, friggete, e servitevene con prezzemolo fritto sopra.

Sedani Fritti.

Abbiate dei Sedani di costola piena, di Prato, o del Valdarno, puliti, e tagliati della lunghezza di quattro dita scottateli leggermente infarinateli, dorateli con Uovo, e friggeteli di bel colore, e servite per Entremè, se volete potete (così preparati) guarnire della Polleria, o Carni di Vitella alla Brace, che li porrete nella Salsa a insaporire poco prima di servire la Vivanda, gl'istessi Sedani potete riempire tanto di grasso, che di magro, e friggerli.

Frittura di Pampani.

Prendete dei Pampani teneri, e poneteli dentro a del Rosolio per due ore, colateli dal-

l'umido involtateli nella solita Pastella, e friggeteli di bel colore; si possano ancora riempire di Crema, o altro a piacere, infarinandoli, e dorandoli con Uovo, oppure con l'istessa Pastella.

Frittura di Testa di Vitella.

La Testa già lessata, e fredda, e disossata la taglierete a filetti; poneteli in una Terrina con Cipolla trita, Prezzemolo, e erbe odorose, Sale, Pepe, Cannella, Olio, e agro di Limone, e fatecela stare qualche ora, scotetela da questo marinaggio, infarinate, e dorate, oppure (che sarà meglio) immergetela nella solita pastella. Delle zampe di Vitella, si può uno servirsene egualmente come si è detto della Testa, come pure della lingua.

Atelette di Spinaci.

Abbiate degli Spinaci ben lavati, e lessati e già passati all' acqua fresca, che taglierete minutamente; abbiate preparato un soffritto ben condito di Cipolla, erbe fini, e Presciutto tagliato fino, oppure Salsiccia, quando sarà ben cotto passateci gli Spinaci che farete bene insaporire uniteci un poca di Farina, e Uova a sufficenza, e Formaggio Parmigiano grattato, fate consumare tutto l' umido, e lasciate bene raffreddare, indi formate le Atelette di una mediocre grandezza di figura bislunga involtandole nella farina doratele, panatele, e friggetele in abbondante Olio, e servitevene calde guarnite di Prezzemolo.

Acciughe in Sacco.

Prendete delle buone Acciughe salate, lavatele, asciugatele, e dividetele per metà levandoli

la lisca, involtate un filetto di Acciuga in due foglie di Salvia, impastatele con la solita Pastella, e friggetele, e quando sono di bel colore scolandole bene dalla frittura servitevene calde con Prezzemolo fritto, potete ancora la lisca involtarla, e friggerla come le Acciughe ed è stupenda.

Frittura di Popone.

Abbiate buon Popone pulito che lo taglierete in fette della grossezza di tre Francesconi, e situandolo in un Piatto lo coprirete di Rosolio, ove lo terrete almeno un'ora indi lo scolerete, lo involterete nella solita Pastella, e lo friggerete di bel colore.

Frittura di frittelle di Borrana, Salvia, o altra erba adattata.

Si lavino bene le foglie di Borrana, si tritino minutamente, e si faccia bollire in acqua, indi vi si unisca un poca di midolla di Pane, Formaggio Parmigiano, e Uova sbattute, poscia si frigghino, inzuccherandole sopra.

Frittura di Frittelle di Mele, o Pere.

Si tagli attraverso il frutto già mondato alla grossezza di mezzo dito, si levino i semi ed ossa, si ponghino per un'ora in Rosolio; indi si passino nella solita Pastella con bianchi sbattuti in fiocca, si frigghino, e s' inzuccherino.

Frittura alla Presiliade.

Con i Cervelli, le Animelle, e Schienali già lessati, o qualche altra carne cotta ec.

potete fare della Frittura nel seguente modo, cioè sbatterete dei rossi d'Uova nei quali se vi piace metterete del Cacio Parmigiano grattato, e del Prezzemolo scottato, e ben trito: al momento d'intingervi le carni, per poi friggerle vi unirete i bianchi d'Uova ben montati, friggete a fuoco moderato, che avrete una frittura gonfia, buona, e di bel colore, servitevene con Prezzemolo, e Salvia fritta.

Muquettes alla Sofia.

Delle Tommaselle aggiungendo nella composizione una midolla di Pane inzuppata nel Latte, quando son lessate fatele raffreddare, tagliatele per metà, doratele, e panatele, indi friggetele, e servitevene con Prezzemolo fritto all'intorno. Vedi il Processo Tommaselle nel Cap. V. dei Piatti Composti.

Atelette di qualunque genere.

Con Fegatini di Pollo, Animelle, Filetti, Schienali, Cervello, dadini di Polleria, potete fare le Atelette passando tutto questo in una Cazzeruola con Butirro, Erbe odorose, e Cipolla molto trita, poco Sale e fate un poco insaporire, spolverizzatele con un poca di Farina, bagnate con Sugo, o Brodo, e un torlo d'Uovo, fate bene stringere la salsa, e fate bene raffreddare; indi infilate promiscuate nei Curadenti le suddette cose, e involgetele nella Salsa, doratele, e panatele, oppure in sola farina friggetele di bel colore, servitevene con Prezzemolo fritto, oppure con sotto una Salsa a piacere.

Nei giorni di Magro si adopra Pesce, e frutti di mare, code di Ariguste, o Gamberi, Olio, e bianchi d' Uova.

Frittura di Trippa invece di Granelli.

Abbiate della buona Trippa ben pulita, e lessata, che sia nel posto detto la croce, tagliatela a filetti come i Granelli, puliteli dalla pelle, passateli all' Uovo sbattuto, panate con Pane grattato; friggeteli di bel colore, e servitevene con Prezzemolo fritto.

Frittura di Ricotta.

La Ricotta tagliata in fettine, infarinata, dorata, potete friggerla, e servirla con Zucchero in polvere sopra, potete ancora dopo dorata panarla, e servirla egualmente; potete mescolare la Ricotta con Uovi, Zucchero, e l' odore che vorrete, e formarne dei mostacciolelti che infarinerete, e dorandoli li panerete, e servitevene caldi.

Crema alla Pasticceria Fritta.

Fate rosolare delle fette di Cipolla in una Cazzeruola, con Butirro fresco, stemperate sei rossi d' Uova, con due bianchi, e Zucchero a proporzione, e l' odore che vorrete; once quattro di Farina, e once sedici Latte, unite tutto insieme, fate un poco cuocere, passate per staccio, rimettetela sul fuoco, e fatela cuocere lungamente che divenga alquanto soda, infarinate la Tavola, versatevela sopra, disten-

detela alla grossezza di un dito e mezzo, e lasciatela ben raffreddare, tagliatela a mostaccioli, infarinatela, passate con Uova sbattute, panatela con pane fino, friggetela con Olio assai caldo, toccatela, e voltatela con gentilezza, acciò non si disfaccia, infarinatela con Zucchero, e servitevene calda.

Baccalà prima in Ragù, indi impastato, e Fritto.

Ponete in una Cazzeruola con Olio, Aglio, e Prezzemolo fritto, Maggiorana, e Spezie, fate un poco rosolare, indi ponetevi il Baccalà ben diliscato fatelo incorporare, ponetevi dell' acqua, se non avete Brodo di Pesce, fatelo cuocere, e rendetelo privo d' umido; involtatelo nella pastella, friggetelo di bel colore, e servitevene con Prezzemolo fritto all' intorno.

Baccalà Fritto.

Tagliate il Baccalà in filetti avendoli levato tutte le lische, infarinatelo, e friggetelo, oppure invece d' infarinarlo impastatelo nella pastella che troverete descritta in fine del presente Articolo, e se la frittura sarà metà Olio, e metà strutto riuscirà più gustosa, e servitevene con Prezzemolo fritto.

Anguille Fritte.

Non si deve levare la pelle, ma bensì la lisca, marinatele con Cipolla, Alloro, Aceto, Pepe, Sale, e Limone, dipoi scolatele, e infarinatele, e friggetele in Burro, o Olio fine, e servitevene con la seguente petresemolata.

Petresemolata.

Aceto Rosato, Pepe, e Prezzemolo trito minutamente.

Acciughe fresche ripiene alla Genovese.

Prendete delle Acciughe più grosse levateli la testa, apritele diligentemente, dalla parte della groppa, levate la lisca, e stendetele sulla Tavola; abbiate preparato il seguente farsito; ponete in un Mortajo del Prezzemolo bianchito, e ben trito, della polpa di Acciughe, un poca di Ricotta fine, o Formaggio grasso, qualche torlo d' Uovo fresco, e Formaggio Parmigiano grattato, fate che tutto sia ben disfatto e unito, condite di Sale, e riempite le Acciughe, che unirete bene garbeggiandole, infarinatele, doratele, e friggetele, se volete potete ancora panarle, e guarnirle di Prezzemolo fritto, e servitevene calde.

Patate Fritte in diversi modi.

Potete pelare, ed affettare le Patate crude, farle stare nell' acqua, indi scolarle, infarinarle, e friggerle; potete ancora dopo scolate, ed asciugate indorarle, infarinarle e friggerle come sopra; potete friggerle dopo ancora lessate tagliandole a fette come sopra, oppure inzuppatele nella pastella, o indorate, e panate di solo Pane, o con metà Pane, e metà Parmigiano grattato.

Tanto crude che cotte prima di friggerle potete marinarle con Aceto, o agro di Limone, e erbe odorose, o Rosolio.

Bignè all' acqua.

Fate bollire dell' acqua con un pezzo di Butirro, ed un poco di Sale, indi metteteci della farina a sufficenza per fare una Pasta maneggievole, fatela cuocere fintantochè si staccherà dalla Cazzeruola, e fatela raffreddare; ponete la detta pasta nel Mortajo, e per ogni libbra di farina uniteci otto Uova con più la batterete tanto meglio verranno i Bignè, versate la pasta sopra d' un coperchio di Cazzeruola, e quindi gettate i Bignè nella Padella con il manico di un Cucchiajo di ferro, osservando però che lo strutto non sia tanto caldo fateli friggere di bel colore agitandoli continuamente acciò ben si gonfino; servitevene spolverizzateli di Zucchero fino; si osservi che il fuoco sia temperato, e questa pasta si può passare per una Siringa tagliandola a pezzi.

Si può variare pestando nel Mortajo qualche Mandorla amara prima di mettervi la Pasta.

Bignè leggieri

Si fà similmente ai Bignè all' acqua, solo variando, che invece di rossi d' Uova vi si mette tutti i bianchi montati in fiocca, e un poco di Zucchero.

Cannelloni di pasta Brisè.

Abbiate una Pasta Brisè, ovvero fate una pasta con once otto di farina, e once quattro Zucchero, once due Butirro, un Uovo, Cannella in polvere, oppure un odore di Cedro,

ed un poco di Vino, tirate la Sfoglia, e tagliatene tanti quadrucci larghi, e lunghi quattro dita avvolgendoli a dei cannelli di canna saldateli bene con Uova sbattute, e fateli friggere; indi servitevene ripieni di Crema, o di Marmellata, oppure senza riempire glassati, e spolverizzati di Zucchero.

Fegato in Surprise.

Fate soffriggere della Cipolla ben trita in una Cazzeruola con del Butirro, ed uniteci poscia del Fegato di Vitella crudo passato per Staccio, condite con Sale, Droghe, e Prezzemolo trito, e fate cuocere a fuoco moderato; indi sbruffateci un poca di farina, e bagnate con Culì, o Latte, e fate bene stringere la composizione, levatela dal fuoco, ed uniteci un poco di Parmigiano grattato, oppure un poco di sugo di limone; formate le surprise di quella forma che vorrete, infarinatele leggermente, doratele, panatele, e friggetele nello strutto ben caldo.

Frittura di coscie di Ranocchi, ossiano Rane.

Per pulirle vi regolerete come si usa per la Zuppa di Ranocchi segnata al Cap. delle zuppe.

Le sole coscie infarinate, e fritte sono eccellenti, oppure infarinate, dorate con Uovo, e appannate, e se volete saranno meglio disossate, lasciandole la sola punta dell'osso, perciò dorandole, panandole, e garbeggiandole prendono la figura di una piccola Pera, e che fanno un bellissimo effetto guarnite di Prezzemolo, o foglie di Sedano, o Salvia fritta.

Granatine di Riso.

Cuocerete del Riso in buon brodo, unito a un buon Culì, che lo farete cuocere ristrettamente, acciò resti come un Riso alla Milanese. cotto che sarà vi unirete del Formaggio Parmigiano, e torli d' Uova, e una chiara, unirete perfettamente il tutto, lo porrete in un piatto, e quando sarà freddo formerete le granatine, che passerete prima alla farina, e poi in Uova sbattute, indi nel pane grattato finissimo, e fritte di bel colore le servirete calde.

Le dette granatine si fanno ancora ripiene di Coratelle di Pollo, di Animelle, di Filetti; di Tartufi, Prugnoli ec. Si prende un Curadenti, ove s'infila ciò che avrete dei detti generi l' involterete nel Riso, e terminerete come sopra avvertendo che i ripieni suddetti devono prima esser cotti in Ragù; a queste Granatine le si può dare la figura di Pere, e quando sono fritte vi si pone in figura di gambo qualche foglia di Sedano, o di Prezzemolo Romano, che riescono ancora belle di figura.

Qualità diverse di Fegato, e modi diversi di friggerlo.

Il Fegato di Vitella di latte è il più delicato, dopo il Fegato d' Oca, è buono ancora il Fegato di Vitella grossa, come ancora quello d' Agnello di Lucardo; e questi Fegati si possono servire tutti negli stessi modi seguenti.

Tagliati sottilmente, e soltanto infarinati; si possono infarinarli, e passarli all' Uovo; si possono infarinare, dorare passarli all' uovo, e panarli; si possono ancora variare ponendo

nel pan grattato del prezzemolo, prima inbianchito, e tagliato sottilmente.

Coratelle d' Agnello fritte alla Romana.

Tagliata che avrete sottilmente la Coratella, e ben lavata l' asciugherete con un tovagliolo; e senza infarinare la farete cuocere in metà Olio, e metà Strutto, poco Sale, e servirete all' agro di Limone unito ad un poco del fondo della padella.

Coratelle d' Agnello alla Toscana.

Tagliate come le Coratelle alla Romana, lavate e asciugate egualmente, e infarinato, ma dividete la frittura bianca dal Fegato, cuocete prima la frittura bianca, e dipoi il Fegato, volendo questo meno cottura acciò resti morvido, e di buon sapore.

Funghi.

I funghi denominati Porcini, o Morecci sono un' ottima frittura quando siano ben fritti, e riescono benissimo servendosi di metà Olio, e metà Strutto, e da molti sono serviti con sapore alla Fiorentina, che ritroverete nel Capitolo delle Salse.

Coratelle di Polleria alla Sultana.

Levate il Fiele ai Fegatini, lavateli, e fateli stare un' ora nel latte, infarinateli, dorateli, fateli friggere, e serviteli così naturalmente, o con sopra una salsa.

Coratelle di Polleria alla Nonette.

Allorchè saranno pulite, copritele di farina, infarinatele, doratele, panatele, friggetele come quelle alla sultana.

Regola economica per le Fritture.

Chi vuol fare buona, e di bel colore la frittura avrà sempre la padella assai ricca, o di Olio, o di Strutto, e così poco consumerà, che con la padella povera la frittura viene di cattivo sapore; e di brutto colore, e l' Olio, o Strutto resta bruciato, ed inservibile; avrà attenzione il cuoco quando leva la padella dal fuoco di farci cadere qualche goccia d' Acěto, che questo serve a far chiarire l'Olio, o Strutto, e dopo pochi minuti decantarlo nei respettivi vasi che così se ne potrà servire altre volte.

Pastella per la Frittura.

Ponete in un vaso un poco di Vin bianco, qualche goccia d' Olio, e odore che gradite, Fior di farina, un granello di Sale, e Acqua a sufficenza, per fare una pastella d'una giusta consistenza, vi potrete unire ancora un' uovo, ma non sarà tanto delicata.

Altra Pastella per la Frittura.

Fate liquefare poco Butirro, uniteci del Semolino, poco Sale, e Pepe, bagnatela con birra, o Vino bianco, e un bicchiere di Rosolio, mescolate, e unite il tutto, montate due chiare d' Uova con i suoi Rossi; potete servirvene per frutta giulebbate, Carni, e Pesci.

CAPITOLO IV.

Regole generali pe' Lessi, e gli Arrosti, spiegazioni dei Volatili, Regole per disossare la Polleria, modo per pelare le Teste, e diverse Brase.

Per i Lessi.

Cercate di avere delle Carni ben frolle e nei posti migliori cioè nel Culaccio, Spicchio di Petto, Lucertolo, Campanello ec. che sieno di bella figura, ponete la Carne in una Marmitta con acqua fresca, e sale, e chiusa ermeticamente, prima che alzi il bollore schiumatela dilingentemente, poneteci una Cipolla arrostita, e steccata con Garofani, una Patata, una Carota, ed un mazzetto d'erbe odorose; quando avrà alzato il bollore, ritirate la marmitta sopra d'un'angolo del Fornello, acciò bolla lentamente, se sarà Bove vorrà tre ore di cottura, e se è Vitella due ore; se volete lessare della Polleria avvertirete che non bolla, e che siano ben puliti, e garbeggiati di buona grazia, per la cottura vi regolerete secondo la qualità della Polleria avendo attenzione che non trapassino di cottura, acciò non perdino la sua forma.

Per gli Arrosti.

Se l' arrosto che vorrete sarà di Lombata di Vitella, o di Coscio la legherete acciò prenda una bella figura, la porrete allo Spiede a un fuoco temperato, e bagnerete fino a metà

di cottura con brodo, o acqua, indi farete un fuoco più forte, bagnerete con Olio, o Butirro, e salerete, e così farete prendere un bel colore di Nocciola avvertendo che non bruci; per la Polleria terrete l'istesso sistema che per le Carni grosse, e per la cottura vi regolerete a seconda della qualità della Polleria che avrete, e pungendo con un coltello sottile se non farà più sangue sarà sicuramente arrivata la cottura; nel caso che dobbiate arrostire un Pollo morto del momento, dopo pulito, e lavato, battetelo con una bacchetta, che essendo di fico sarà meglio, e tenete il sistema già detto, per la bagnatura con brodo, o acqua.

Gli Arrosti si servono generalmente guarniti con un poca d'insalata fresca.

Spiegazione di diverse qualità di Volatili.

1. Il Pavone, Gallina del Faraone potete servire per arrosto, o rifreddo, e prestarlo come il Fagiano, come la Pernice, e come la Starna.
2. I Pivieri sono i migliori quelli d'Inverno, ossia nel Novembre.
3. I Colombacci sono di passaggio nel Mese di Ottobre; se è giovane si conosce dall'Unghie corte che divengono grandi a forma della vecchiaja.

Regole per disossare qualunque Pollo, o Uccello.

Dopo pulito dalle Piume, e Spiluccato dai bordoni senza aprire il Pollo, o Uccello, l'aprirete diligentemente sul filo della schiena taglian-

do la pelle, e carne fino all'osso, e aprendola diligentemente staccherete pelle, e carne dalla carcassa, che staccandoli nelle congiunture le Ale la leverete intera, indi disosserete tanto le Coscie, e l'ale rovesciando la pelle, e con la punta del coltello staccando dall'osso la Carne, e così lo riempirete a piacere, potendo ancora introdurre nel corpo le Coscie, e le Ali, o lasciandole fuori come più vi piacerà, e se lascerete fuori una sola coscia che riempirete come il corpo, quando l'avrete cucito acciò non sorta il farsito, se lo garbeggierete sembrerà in Tavola un Presciutto col manico, si può ancora disossare senza aprirlo nella schiena, ma resta più difficile, e vi vuole più tempo, in allora si taglia il collo, e si rovescia la pelle sul Busto, e andando staccando come sopra la carne della Carcassa si disossa, e resta intero, e così non ha bisogno di essere cucito che nelle sole estremità.

Modo facile per pelare Teste, Zampe di Vitella, di Bove, e di Agnello.

Spolverizzate della Pece Greca in dose, che serva per bene impolverare le vostre Teste, o Zampe, impolverate che le avrete le porrete in un catino, indi li getterete sopra dell' acqua a bollore, e subito con le sole dita prendendo da una parte il pelo lo leverete a strisce come fosse una tela, e avrete prestissimo, e ben pelate le vostre Teste, o Zampe.

Modo di formare la cottura delle Carni, e Polleria detta — Bresa — in diversi modi.

Bresa grossa di Grasso.

Ponete in fondo di una Cazzeruola ben

stagnata delle fette di Lardone, presciutto, e fette di cipolla, e fette di carne di Manzo, o Vitella, e potete farne due suoli, e poi poneteci sopra la Carne, o il Pollo che volete cucinare, e dipoi coprite con fette di Lardone, Presciutto, Cipolle, e Carne, condite con Sale, e Droghe, impastate con pasta il coperchio alla Cazzeruola, e ponete fuoco sotto, e sopra, e fate cuocere per ore quattro; scoprite la Cazzeruola, levate la Carne, o Pollo, e servite con Ragù o Salse a piacere, e se volete digrassate il fondo della Bresa, passate per staccio, e servitevene a corta Salsa invece di Ragù, o di Salse.

Bresa piccola.

Questa è una Bresa più leggiera di condimenti; cioè meno lardo, meno erbe, e senza fette di Carne, il restante si fà come la Bresa grossa qui avanti descritta.

Bresa alla Genovese.

Mettete delle fette di Carota, di Sedano, di Cipolla, di Presciutto, e di Lardo nel fondo di una Cazzeruola unitamente ad un pezzo di Butirro; poneteci sopra la Carne, o Pollo che volete cuocere, con una Cipolla steccata, ed un mazzetto d' Erbe, Sale, e Pepe, fate cuocere a poco fuoco sotto, e sopra, finchè la vivanda avrà acquistato un bel colore d' oro scuro tutto eguale; bagnate allora con mezzo bicchiere di Vino, e fatelo poscia consumare, indi bagnate con brodo, o sugo leggiero, e finite di cuocere ciò che volete.

Bresa di Magro.

La Bresa di magro si fà mettendo della Cipolla, Carote, Sedano, e Scalogni con Olio dentro ad una Cazzeruola sul fuoco, poneteci un pugnello di farina, Acciuga salata, disossature di Pesce, bagnate con acqua, o brodo di Pesce.

CAPITOLO V.

Dei Piatti composti tanto di Grasso, che di Magro, e Arrosti.

Cotolette di Majale al pover' Uomo.

Prendete delle Cotolette di Majale nelle costole, digrassatele, tagliateli il nodello dell'osso, staccate giustamente la carne dalla costola, levate la pelle dalla costola, e garbeggiate di bella figura, passatele all' Uova sbattute, panatele di Pan grattato, cuocetele alla Padella con strutto, e servitevene con agro di Limone, così si servono di Vitella di latte, di Agnello, e di Castrato; Le Cotolette di Majale si possono farsare con farsa, ossia ripieno fatto come appresso: abbiate della carne rifredda di Majale, di Vitella, o di polleria, tagliatela minutamente, indi passatela al Mortajo con un Acciuga, Capperi, Prezzemolo, un poco di Formaggio, e qualche Uovo; Droghe, e Sale a sufficenza battete finchè sia il tutto bene unito; mettete la farsa sopra le Cotolette, passatele nell'Uovo sbattuto, e panatele come sopra e cuocete alla Padella, e servitevene all' agro di Limone, oppure con Salsa Verde piccante.

Cotolette di Castrato.

Si servono come quelle descritte per l' Agnello, e più alla Teglia con Cipolla trita,

e Butirro facendole ben colorire, bagnandole con Pomodoro, e quando siano cotte si digrassino avvertendo però di non panarle.

Cotolette finte d' ogni specie.

Prendete della carne magra, cruda, o cotta come l' avrete, tanto sia di Vitella che di Polli, un poco di Presciutto lessato, del midollo, o Butirro, dell' erbe fini ben trite, Sale, e droghe, una midolla di Pane solamente inzuppata nel Brodo, o nel Latte, e ben spremuta, e degli Uovi interi, e se volete qualche Tartufo, o Prugnolo. Allorchè avrete ridotta questa farsa ben fina formate le Cotolette infilandoli da una parte degli ossetti di Pollo, o Capretto, o Agnello, passate all' Uovo, e panatele, ponetele in una Teglia al Forno, oppure con fuoco sotto, e sopra, fateli prendere un bel colore, poscia servite con sotto quella Farsa, o Ragù che vorrete; potete farle di magro, con Pesce e per ossi prenderete ossetti di Ranocchi.

Cotolette d' Agnello in più modi.

Tagliate dalla lombata le vostre Cotolette, che ogni una abbia la sua costola, garbeggiatele, stiacciatele, passatele all' Uovo, e panatele di Pane grattato fino, potete friggerle alla Padella con strutto, e con Olio, come potete cuocerle in Teglia con Butirro guarnite con Prezzemolo cotto, e all' agro di Limone; potete servire sopra qualunque Purè, o Salsa, o letto d' erbe, per esempio Spinaci, Acetosa, o altro a vostro piacere; si possono riempire come le

Cotolette al Pover' Uomo oppure con del Riso cotto alla Milanese, aggiungendovi qualche rosso d' Uovo, si riempino, si panino, e si servino come le altre, e se le Cotolette saranno prima di riempire fatte passare in un Tegame con Butirro, Presciutto, e Cipolletta, e cotte a metà, e poi lasciate raffreddare, e ripiene saranno migliori.

Cotolette in Papigliotte.

Prendete dalla Lombata di Vitella di Latte, di Castrato, o di Agnello delle braciolette con sua costola, ritagliatele rastiando bene il manico battetele, e garbeggiatele di buon gusto: avrete preparato un Ragù di Tartufi, o Prugnoli ben condito il quale porrete a porzione sopra la carta, indi la Cotoletta involtatela bene nella carta lasciando fuori l' osso, bagnate in strutto liquido la carta che resterà fuori, e cuocetele alla Gratella, servitevene con tutta la carta.

Cotolette di Castrato alla Crosta.

Quando avrete cotto le Cotolette come è segnato nel processo delle Cotolette di Castrato prendete un pugno di pan grattato, Cipolla ben trita, Prezzemolo, Sale, Butirro, e tre rossi d' Uova, inpastate tutto bene, e stendete alla grossezza di una moneta nel piatto che vorrete servirle, e ponete il piatto sopra cenere calda, e quando la crosta sarà attaccata al piatto, sgocciolare il Butirro, e mettete le Cotolette con grazia, e sopra la sua salsa servitevene calde.

Cotolette di Vitella alla Milanese.

Prendete le Cotolette di Vitella di latte, levateli tutte le pelli, garbeggiatele, e battetele con lo Stiaccia Braciuole, e poi marinatele con Sale, Pepe, Cipolla, Olio, ed Aceto, e dopo due ore asciugatele con panno, doratele, e panatele, fatele friggere a Grasso, o a Olio ben caldo, fatele di bel colore, e servitevene con salsa piccante.

Atelette di Carnami al Pane.

Abbiate delle Animelle, Filetti, Coratelle di Polleria, oppure carne già arrostita, e fate cuocere il tutto con Cipolle, ed Erbe ben trite, e butirro, e cuocetele a corta salsa unendoci un' Uovo, unite bene il tutto, e avendo già preparato dei mostaccioletti di pane fine li coprirete con la suddetta composizione, e passandole nell' Uovo bene sbattuto le panerete con pan grattato assai fino; potete variare la composizione ora con qualche cappero in aceto, ora con qualche Acciuga salata. Di magro invece di carne vi servirete di Pesce fresco, o salato come più vi piacerà, potete ancora farle con Spinaci, e Fagiolini freschi.

Bistecche di Manzo, o di Vitella Grossa.

Tagliate nelle costole le vostre bistecche, battetele con lo stiaccia braciole, e ponetele per 6. Ore nel Marinaggio seguente. Cipolla, Olio, e agro di Limone, e ponete ancora il Limone

a fette ; quando le vorrete cuocere le scolerete dal Marinaggio, ponetele sopra la gratella, ed ungendole col sugo del Marinaggio; e quando saranno cotte servitevene calde.

Altre Bistecche di Manzo, o di Vitella grossa.

Le dette Bistecche, potete (dopo stiacciate) cucinarle alla padella con strutto vergine, con Sale, Pepe, esponendole al fornello, e quando saranno colorite da una parte le volterete, e se occorrerà vi aggiungerete dello Strutto vergine, e quando saranno cotte le scolerete, e porrete in un piatto con sopra la seguente salsa.

Scioglierete con Butirro, o Olio di Lucca la quantità di Acciughe che crederete necessario, bagnate con agro di Limone fresco, e stendetele sopra le Bistecche.

Torta di Riso alla Bolognese.

Once 8. Riso ben pulito si ponga in una Cazzeruola con un fiasco di Latte puro, ossiano Lib. 7. 1/2 Latte, si faccia bollire a fuoco lento, e quando è cotto si levi dal fuoco, e vi si metta Once 10. bon peso di Zucchero, e den. 6. Cannella della Regina in polvere, la Scorza rapata di 3. Limoni freschi 10. Uova ben sbattute, quando il Riso sarà ben freddo vi si unisca un poca di Scorza d' Arancia candita ben trita, si volti bene, si unga con butirro la teglia, si distenda, e si faccia cuocere al forno, e che venga di bel colore.

Torta di Pomodoro.

Abbiate due bicchieri di Sugo freddo di

pomodoro di buon gusto , e ristretto uniteci Otto Uova con i bianchi sbattuti in fiocca, un pugno di Parmigiano grattato, e un poco di butirro squagliato , versate questa composizione dentro ad una Cazzeruola appanata, fate cuocere la Torta al forno di bel colore, e servitela come sopra con un poco di Sugo Chiaro. Dentro questa Torta vi si può unire un poca di Besciamella, o di Panna, come ancora una midolla di pane inzuppata nel Latte , o Brodo , e passata per Setaccio.

Volendolo cuocere a bagno-maria vi metterete le Uova intere senza sbattere in fiocca , i bianchi.

Torta alla Milanese.

Abbiate una buona Besciamella , unite del Butirro squagliato, Uova, Cannella , e Parmigiano , indi fate cuocere la Torta a bagno-maria dentro una teglia imburrata coperta di Carta imbutirrata , servitela con sotto un poco di Culi , o di Sugo Chiaro, invece della Besciamella, potete servirvi della Ricotta ; se i Bianchi d'uova li sbatterete in fiocca farete cuocere la Torta al forno.

Torta di Erbe alla Siviglianą.

Prendete degli Spinaci , o Bietole , o Fagioletti, e altre erbe simili lessate spremute bene, e sottilmente trinciate , passatele sul fuoco dentro una Cazzeruola, ove ci sia della Cipolla ben trinciata con Butirro, Sale, e Droghe , che già sia il tutto soffritto, indi sbruffateci un poca

di farina, e bagnate con Latte, ed un poco di Sugo buono, allor che sarà densa la composizione levatela dal fuoco, e metteteci qualche Uovo, un pizzicotto di Parmigiano grattato, e Cannella in polvere*, coprite il di dentro di una Tortiera, con Pasta frolla, e versateci la composizione fredda, indi fateli la coperta a forma di graticola, e il suo bordo; fatela cuocere a forno temperato, e servitevene spolverizzata di Zucchero.

Torta di Patate.

Prendete due libbre di Patate fatele cuocere, indi mondatele, e schiacciatele sotto il coltello ben fini, poscia mescolatele con 3/4 di besciamella, sbattete circa a un' ora con Once 7. Butirro fresco squagliato in una catinella alquanto tiepida mettendoci ad uno per volta quattro torli d'Uova, e più 3. Uova intere, indi mescolate con le patate a poco per volta, aggiungetevi due pugni di Parmigiano grattato, Sale, Pepe, e Noce Moscada, quando il tutto sarà ben mescolato abbiate una Cazzeruola unta di Butirro, e polverizzata di pan grattato versateci la composizione, e fate cuocere circa ad un ora ad un forno temperato, e conoscerete la giusta cottura immergendo un coltello nella Torta, se sortirà pulito.

Torta alla Lombarda.

Si prenda delle Bietole, Erbe odorose ben cessate, e tritate, Ricotta, Ova, Butirro, Zucchero fine, Cannella in polvere, e Candito

tagliato a dadini, si copra con gratella di pasta Brisè, e si spolveri di Zucchero.

Pasta per fare Maccheroni ripieni.

Pigliate del Latte, e mettetelo in una Cazzeruola, ponetela sopra al fuoco, metterete la farina a poco a poco, e sempre andate dimenandola, fino che venga crema forte, e quando è per esser cotta ci si ponga due rossi d' Uova crude, ed una Chiara, e si torni a dimenare fin tanto che sarà ridotta a pasta; poi si vuoti sopra al tavoliere spolverato di farina, perchè non si attacchi, e quando sarà fredda si tiri come una sfoglia qual taglierete alla larghezza di un dito, poscia bagnerete questi pezzetti di Pasta, con Uovo sbattuto, e la riempirete del seguente ripieno per fare i vostri Maccheroni.

Ripieno dei suddetti Maccheroni.

Prenderete della polpa di Cappone, o di altro Volatile, Tartufi, Prugnoli, Formaggio Parmigiano, midolla di Pane bagnata nel Latte, e tutto battuto nel Mortajo, Aromati a piacere, e formati che saranno i vostri Maccheroni li farete cuocere in un buon brodo, o sugo, ma ristretti perchè non si disfaccino, serviteli con Formaggio Parmigiano sopra.

Pasticcio di detti Maccheroni.

Fate una cassa di pasta frolla intera, e vi porrete dentro i Maccheroni bene incaciati, e porrete in Forno, avvertendo di non far Pasta

più ordinaria, perchè volendo questa maggior cottura si potrebbero guastare i Maccheroni.

Budino di Riso, o Semolino alla Principessa.

• Abbiate del Riso, o Semolino cotto nel Latte, che sia denso, e allorquando sarà freddo conditelo con Zucchero, e Uova a discrezione, l' odore metterete quello che vorrete, fate cuocere il Budino dentro ad una Cazzeruola panata al Forno, o a bagno–maria, e servitevene subito. Se lo fate cuocere al Forno i bianchi delle Uova li monterete in fiocca, potete unirci Zibibbo, o Pinoli, Uva passolina, Candito, e frutti sciroppati.

Budino di Polenda di farina di Formentone agli Uccelli.

Si faccia una buona Polenda di Farina di Formentone, ossia Siciliano, si lasci raffreddare per poterla tagliare con filo, si abbia un buon Ragù di carne di Majale, e Salsiccie che vi sia l' odore di Salvia, come se vi fosse Uccelli che si chiamerà Bonè di Polenda cogli Uccelli scappati; se nel Ragù vi saranno degli Uccelli sarà migliore; Si prenda una Cazzeruola ben stagnata si squagli del Butirro, e s' intonachi di pan grattato, si stenda le fette di Polenda, e suolo per suolo si condisca con la salsa del Ragù, e Formaggio Parmigiano abbondante, nel centro si situi il Ragù, e si seguiti a coprire con Polenda, e salsa del Ragù, e Formaggio Parmigiano; si avverta che la salsa deve essere assai grassa, che in mancanza di

grasso potete aggiungere del Butirro — Si faccia cuocere al Forno, oppure fra due fuochi.

Budino di Farina di Siciliano dolce.

Si prenda della buona farina di Siciliano, si passi per velo, si faccia cuocere con Latte fresco, vi si ponga dello Zucchero, e qualche torlo d' Uovo, Pinoli, e Uva passolina, qualche Mandorla amara ben pestata, e qualche poco di Cedro tagliato minutamente, s' incorpori bene tutto insieme, e si formi una Pastella non tanto sciolta, si versi nella forma da Budino, che già avrete imburrata, e appanata con Pan grattato, si faccia cuocere al Forno si spanda dello Zucchero, e si serva freddo, o caldo come più vi piacerà; con questa composizione potrete pur fare dei Gattò cotti a bagno-maria al Forno; freddo che sarà il Budino tagliarne dei mostaccioli, dorarli, panarli, e friggerli, servendoli con Zucchero sopra, che croccanti saranno eccellenti.

Budino di Patate, ossiano pomi di terra.

Si faccia prolessare le Patate per poterle pelare, indi si taglino col coltello da Tartufi, e suolo per suolo si condisca con buon sugo di carne, Butirro, e Formaggio Parmigiano, così potrete continuare finchè avrete Patate, e formerete nel piatto una cupola come un pasticcio, e finirete con sugo, butirro, pangrattato mescolato con formaggio parmigiano, fate Crostare al forno, e servitevene con salsa ristretta.

Pasticcio Nobile di Gnocchi.

Si prenda dei petti di Cappone. o polpa di Vitella di Latte, Midollo, e grasso di Manzo, e pestato tutto bene s' incorpori ogni cosa con fior di farina, ed Uova abbastanza, con spezie, e midolla di pane bagnata in un buon brodo; se ne formi tutta una pasta, piuttosto tenera, se ne faccia dei bastoni non tanto grossi, si tagliano giustamente, e si vuotino alla grattugia; poneteli a cuocere in Brodo, e Sugo abbondante perchè non si attacchino, e perchè prendino una buona figura abbiate preparato un buon Ragù di Braciolette, Filetti, Animelle, e Coratelline di Pollo, condite i vostri Gnocchi spolverizzateli di buon formaggio Parmigiano, e Cannella, poneteli nella vostra cassa uniteci un poco di Sugo di Ragù. e Butirro, acciò restino umidi, coprite la cassa che sarà di mezza pasta frolla, oppure Brisè, ponetelo al forno, e servitevene inzuccherandolo sopra.

Pasticcio di Tortellini.

Fate dei Tortellini alla Bolognese ponete Once 8 di Latte, e un poco di Culì, o di brodo in una Cazzeruola con un tocco di butirro maneggiato nella farina, Sale, e Pepe, fate bollire e ristringerete sopra al fuoco movendo sempre con Cucchiajo di legno, indi passate allo staccio, passate in una Cazzeruola al fuoco qualche fetta di Tartufi con un poco di butirro, quando saranno cotti bagnate con la besciamella suddetta, fate bollire ancora un momento, e alzatela dal fuoco. Fate cuocere i Tortellini con

bon Brodo giusto di Sale, poscia scolateli bene poneteli nella Besciamella, condite con Parmigiano grattato, e Cannella fine, allorchè saranno freddi formate il Pasticcio di Pasta frolla decoratelo a piacere, indorate con Uova, fatelo cuocere di bel colore ad un forno temperato.

Volavan ripieni.

Abbiate dei piccoli Volavan di pasta Sfoglia, votateli, e riempiteli del seguente Ragù, prendete dell' Arnione di Vitella tagliato minutamente, e fatelo cuocere con Butirro, Cipolla, Prezzemolo, e Capperi stati in Aceto, che tutto pesterete minutamente, condite con Sale, Pepe in polvere, e poche Spezie, bagnate con Pomodoro, o Sugo di Carne, e caldi servitevene, potete invece di Arnione empirli con Coratelle di Pollo.

Sciarlotta di più sorte di frutti.

Potete farla con Mele, Pere, Pesche, e Albicocche, tutte nell' istessa maniera.

Sciegliete, e tagliate in fette sottili quello dei suddetti frutti che vorrete, conditelo con Zucchero fine, ed un poco di Vino, o di Rosolio, e l'odore che vi gradirà, e ci unirete dei pezzetti di Butirro, versate questa composizione in una forma unta con molto Butirro, appanata, e coperto il fondo, e l' intorno di fette sottili di Midolla di pane, o Savojardi, che una sopravanza l' altra, e di dentro bagnatela con Uova sbattute. calcate fortemente il frutto, e copritele con altre fette di midolla di pane che

indorerete, e condite con Butirro strutto, fate cuocere ad un forno temperato, indi lasciate riposare per mezz' ora fuori del fuoco, e servitevene.

Testa di Vitella Trippata.

Quando sarà lessata, disossata, e fredda la taglierete in filetti, e terminerete come la Trippa alla Toscana.

Testa di Vitella alla Salsa Verde.

Quando sarà lessata, e disossata la conserverete calda abbiate della Salsa verde come quella descritta per le Cotolette di Majale, ponetela nel piatto, e situatevi la Testa sopra in bella forma, potete pure servirla intera disossata, e ripiena, con la farsa dei Cavoli, o alla Salsa verde piccante.

Testa di Vitella agro dolce.

Prendete una Testa di Vitella, o mezza come volete; che sia ben pulita fatela lessare, disossatela, e lasciatela raffreddare; mettete in una Cazzeruola Zucchero, e un p oca di buccia di Limone, o cedro ben tritato, e quando sarà sciolto lo Zucchero buttateci un pugno di Farina fate incorporare, bagnate con aceto, e fate ben cuocere la farina passate per staccio la Salsa, mettete in una Cazzeruola la Testa, e quando sarà ben riscaldata metteteci la salsa ad una giusta consistenza, e servitevene calda ben situata nel piatto con la Salsa sopra.

Orecchi di Vitella di latte, e di Capretto.

Abbiate degli Orecchi ben puliti, e Lessati che potete con pastella friggerli, e servirli all'agro di Limone, come ancora passarli alla farina, con Uova sbattute, panati, e fritti con sotto qualche Salsa, o Ragù a vostro piacere.

Orecchi ripieni.

Si fanno come gli antecedenti, e solo si variano nel ripieno di una Farsa alla Senef, la quale ancora potete variare con Tartufi, o Prugnoli. o Capperi, o Acciughe, e sotto qualche Ragù, o Salpicone a piacere.

Orecchi alla Parmigiana.

Tanto naturali, che farsiti potete cuocerli in un buon soffritto di Cipolla, e Butirro, indi bagnarli con Brodo, e a cottura avanzata spruzzarli di Farina, e cotti che saranno potete legarli con torli d' Uova sbattute, e se vi piace Prezzemolo scottato, e trito minutamente, oppure Besciamella, o solo Butirro, e Formaggio Parmigiano grattato.

Lingue in diverse maniere.

Pulite dall' animellato si pongono nell' acqua bollente, si pelino, e si lessino, che quelle di Manzo vi vorrà ore 5. di cottura, di Vitella grossa ore 4, e di Latte ore 3. Le potete servire naturali come con Purè di Lenti, o di Patate con letto di Cavolo Salcraut, o di Spinaci, o Acetosa.

Lingue alla Tedesca.

Lessate che le avrete, e rifredde, le taglierete per traverso a fette sottili, le infarinerete le passerete all' Uovo sbattuto, indi le panerete con pan grattato ; friggetele con Butirro di bel colore , e poi fateli una Salsa agro-dolce con Capperi, Uva passolina , e Pinoli , fatela insaporire, e servitela calda con la Salsa di giusta consistenza.

Lingue Fritte.

Allorchè l' avrete preparate , e fritte come la Lingua alla Tedesca, potete servirle all' agro di Limone, o con sotto qualche Salsa a piacere.

Lingue in Rullatine.

Allorchè le avrete lessate, fatele a fette poneteci un farsito alla Senef, che potete ancora variare, con Tartufi, Acciughe, e Capperi; voltatele, e fasciatele con Lardone, o infilatele in piccoli Spiedini, e fatele cuocere alla Gratella, o allo Spiede, servitele così naturali, oppure con qualche Ragù, o Salsa a piacere.

Lingue alla Brese.

Pulite che le avrete le porrete in una Brese alla Genovese , e cotte che saranno passerete allo Staccio il fondo della Brese, digrasserete , e ristringerete a giusta consistenza , e le servirete calde.

Lingua in umido, ossia in Certosa.

Abbiate una Lingua di Manzo cotta alla Brese rifredda, tagliatela in fettine sottili tutte eguali, abbiate dei mazzetti di Cavoli, Cipollette Carote gialle, Rape, ed altre erbe intagliate, e bene accomodate già cotte in umido, e spremute, coprite il fondo, e l' intorno di una Cazzeruola della grandezza che vorrete fare il piatto di fette di Lardone, e Presciutto, ed aggiustatevi dentro con simetria l' erbe, e le fette della Lingua, finchè non sarà piena la Cazzeruola; spremete bene con un panno acciò ne sorta l'umido, coprite di sopra con Lardone, e fate cuocere ad un Forno temperato, ponetela nel piatto pulita bene dal Lardone, servitela con sopra un buon Culì.

Questa Certosa vi servirà per fare le altre composte di Uccelli, e altre carni, essendo i Cavoli, o l'altre erbe la base fondamentale; in questi piatti si fanno bellissimi lavori, avendo buon gusto.

Code di Manzo alla Sainté menehoult.

Abbiate dei pezzi di coda di Manzo cotti in bresa, e rifreddi; ungeteli con butirro squagliato, e Rossi d' uova, quindi panateli, fateli prendere un bel colore al forno, o sulla gratella, e serviteli con sotto una Salsa piccante, o senza.

Coda di Manzo all' Igrette.

Abbiate una Coda cotta come l'antecedente e rifredda, tagliatela in pezzi, marinatela con

Aceto, Droghe, ed Erbe fini, dopo 6. Ore infarinatela, fatela friggere, e servitela con sopra una Salsa di Capperi, o agro dolce.

Agnello Arrosto.

Il quarto di dietro steccato con Aglio, e Ramerino allo Spiede, riesce eccellente facendolo in primo cuocere lentamente bagnandolo con Brodo, e in fine con Olio, o Butirro, e fuoco ardente acciò prenda un bel colore, servitevene caldo guarnito d'insalata fine.

Agnello volgarmente detto al Tegame.

Prendete l'Agnello incidetegli le osse, e ponetelo in uua Teglia con Olio fine, qualche spicchio d'Aglio intero, e un poche di foglie di Ramerino, Pepe, e Sale a sufficenza fate ben colorire, e bagnate con Pomodoro, o acqua affinchè si cuocia, e quando sarà per mettersi in tavola poneteci un tocco di Butirro fresco, e quando sia sciolto servitevene prontamente.

Agnello in Fricassè.

Prendete la spalla, e tagliatela a piccoli filetti di circa tre dita, ponetela in una Cazzeruola con butirro, e Cipolla ben trita, Pepe in polvere, e Sale, si faccia cuocere tutto unito, e si bagni leggermente con sugo, o conserva di Pomodoro, e quando sarà a due terzi di cottura si spolveri di farina, e si bagni con acqua per far cuocere la farina, indi si leghi con Torli d'Uova, e Agro di Limone.

Castrato Arrosto.

Prendete un bello, e buono cosciotto di Castrato, che non puzzi di stalla, e steccatelo con grasso di Presciutto, fatelo cuocere con il metodo del quarto d'Agnello, e servitelo con letto di Fagioli bianchi passati nella cottura del detto arrosto, e che siano bene insaporiti.

Gigotto di Castrato, ossia Coscio di dietro alla Svizzera.

Prendete un quarto di dietro di Castrato di qualità buona, e bastonatelo, lardatelo di grasso, di Presciutto, o di Carne secca (che non sia rancida) Garofani, e Cannella, cuocetelo in metà di acqua, e metà vino, condite con Sale, e quando avrà incorporato tutto l'umido digrassatelo, e fate insaporire nella Salsa delle Frittate d'Uova tagliate in sottili tagliatelli, che ve ne servirete per guarnirla, così potete fare dell'Agnello.

Fricandò alla Tirolese.

Si prenda il grosso di una coscia di Vitella di Latte, li si levi tutta la pelle, e involta che sarà in un panno umido si batta, e si lardi con presciutto, e si bianchisca in acqua bollente, dopo che avrà alzato un bollore, si passi nell'acqua fresca per dieci minuti, si ponga in una Cazzeruola delle ritagliature di Carne, Presciutto, due Cipolle steccate con Garofani, Pepe sodo, Sale ed un

mazzetto d' erbe odorose , si metta sopra la carne già preparata, acqua , e vino a sufficenza, ma parcamente, e facciasi alzare il bollore sopra ad un Fornello, coperta con carta; dipoi si passi sopra ad un Treppiede a fuoco moderato, ponendo un poco di fuoco sopra al coperchio della Cazzeruola acciò s' incorpori la lardatura, e si lasci così bollire per tre ore, si levi poi la carne, e si passi per Setaccio il Brodo rimasto, si stringa al fuoco, e quando è ridotto all' uso di Gelatina si adopri per glassare con pennello il suddetto Fricandò.

Salsa, ossia letto per il suddetto Fricandò.

Si prenda una quantità di Lattuga, e acetosa , levato che sarà ben le costole, e ben lavate si trincino minutamente più che si può, si ponga in una piccola Cazzeruola con Presciutto , Butirro , Pepe , Noce moscada , e facciasi così soffriggere, aggiungendovi mezzo Ramajuolo di Culì lasciando il tutto bollire per dieci minuti, prendasi quindi due torli d' Uova si mettino in quella Salsa, o letto, e si lavorino fuori del fuoco, affinchè non impazzi l' Uovo; mettasi nel piatto la Salsa, ossia letto, e sopra si ponga il Fricandò.

Baccalà arrosto.

Avrete del Baccalà di buona qualità che sia ben dissalato ponetelo in marinaggio con Olio , e Pepe per due ore, poi ponetelo in una cassetta di carta sopra alla Gratella , e servitelo con salsa di Acciughe, squagliate nell' Olio,

e sugo di Limone, e se avrete Olio di Tartufi sarà migliore.

Baccalà lesso.

Ponete il Baccalà in acqua fresca sopra al fuoco, e quando avrà alzato un bollore, o due sarà cotto che ben scolato dall' acqua lo involterete in un tovagliuolo, e quando ve ne vorrete servire lo metterete in un piatto che ancora dopo un' ora sarà caldo, e molto delicato, e ve ne potrete servire con puro Olio, Pepe, e agro di Limone, o con qualche Salsa a piacere.

Baccalà Agro Dolce.

Porrete in una Teglia delle foglie di Ramerino, e spicchi d' Aglio con Olio, e farete rosolare dolcemente finchè l' Aglio non bruci: vi porrete il Baccalà che già avrete preparato tagliato a Filetti, condirete con Aromati, e farete insaporire voltandolo dall'una, e l' altra parte, quando sarà ben insaporito leverete gli agli, e lo bagnerete con Aceto, e Zucchero, stringete la Salsa giustamente voltandolo, e servitevene caldo.

Baccalà a Olio freddo.

Si ponga degli Agli in una teglia tagliati per metà, e si faccino rosolare dolcemente con Olio, e si ritiri dal fuoco, e quando sarà freddo si levi l' aglio, e si ponga i Filetti del Baccalà involtandoli bene per farli insaporire; si bagni con un poco di sugo di Pomodoro, o conserva, e servitevene caldo.

Baccalà alla Provenzale.

Fate imbianchire del Prezzemolo, tritatelo minutamente, ponetelo nel mortajo con uno spicchio d'aglio, e pestate tutto minutamente, abbiate del Baccalà stato nell'acqua calda che sfoglierete minutamente, e porrete nel Mortajo con Droghe a piacere, e sugo di Limone, ed una midolla di Pane fine bagnato nel Latte, e se sarà vigilia bagnata nell'Acqua, ma ben spremuta, e pesterete fintantochè tutto sia unito, e ve ne servirete.

Baccalà all' Irlandese.

Squagliate un grosso pezzo di Butirro dentro una Cazzeruola, e uniteci un poca di Cipolla trita, allorchè sarà cotta senza colorire spruzzatevi un poca di farina; bagnate con Latte, e fate stringere la salsa, poneteci poi il Baccalà lessato, e disfatto in Scaglie, condite con Sale, Droghe, e Prezzemolo trito; fate insaporire sul fuoco, e servitevene.

Baccalà al Mostacciolo.

Prendete del Baccalà tritatelo in un Mortajo, poneteci due Acciughe ben dissalate, una midolla di Pane inzuppata nel brodo di Pesce ben spremuta, metteteci dei pinocchi abbrustoliti, Prezzemolo, e altre erbe odorose, droghe dolci, due chiare d'Uova sbattute, unite bene insieme a forma di Farsa che non sia liquida, formate i mostaccioli poneteli in un Piatto di rame, con fuoco sotto e sopra, e con

Olio, fateli cuocere, indi digrassate la salsa spandeteli d' agro di Limone, e servitevene.

Polpette di Tonno.

Pestate nel Mortajo della carne di Tonno, o di altro pesce, condite con Sale, Droghe fini, Prezzemolo bianchito e ben trito, una midolla di Pane fine inzuppata nell' acqua, o brodo di Pesce, ben spremuta, Uovi a sufficenza; e se sarà vigilia i soli bianchi d' Uova, e formerete le Polpette, infarinatele, friggetele, e servitevene con Prezzemolo fritto, oppure fatele insaporire dentro del sugo di Pesce, o in altra Salsa ben ristretta; se non sarà vigilia le potete servire legate con rossi d' Uova, e sugo di Limone; le potete fare egualmente con Pesci salati cioè Sermone, Baccalà, Caviale avvertendo di ben dissalarli.

Triglie al Piatto alla Livornese.

Abbiate delle Triglie di scoglio fresche ben pulite le quali porrete in una Teglia con un soffritto di Prezzemolo bianchito e ben trito, con un poco d'Aglio, e un poca di Cipolla, qualche Cappero, e un poco di Finocchio, il tutto ben tritato minutamente, Olio, Sale, e poco Pepe in polvere, fate il tutto ben rosolare bagnando con sugo, o conserva di Pomodoro parcamente, indi bagnate con Moscado, o altro vino bianco buono, e servitevene con sugo di Limone; le Triglie si servono lesse con Salsa bianca, si servono fritte, alla Gratella panate. oppure marinate, con Olio, Droghe, Sale, ed

erbe fini, involgendole ad una ad una dentro a dei pezzi di carta facendole cuocere alla Gratella, e se volete potete servirvene con sotto qualunque Salsa a piacere.

Modo di cucinar la Reina.

Si faccia a fette tagliate a traverso, e si ponghino in Marinaggio per due ore con Cipolla trita, Olio, agro di Limone, e Sale, si faccia cuocere alla Gratella, e si serva di Limone; si può cucinar lessa servendola, o con Salsa bianca, o piccante; si può cucinare in umido tagliandola egualmente a fette, e ponendola in un soffritto d' Aglio, e Cipolla ponendovi del sugo di Pomodoro spruzzandola con Moscado; così potete servire lo Storione, il Tonno, e il Muggine grosso.

Della testa troverete come servirvene all' Articolo delle Minestre.

Anguille piccole in umido.

Abbiate delle Anguille d' oncie 6. l' una ripulitele con Aceto stropicciandole con panno, vuotatele, tagliategli la Testa, e facendole a tocchetti a piacere, le porrete in Teglia avendo già preparato un soffritto di Salvia, e poco Aglio, fate insaporire il tutto assieme, condite con Pepe in polvere e Sale, bagnate con sugo, o conserva di Pomodoro, e quando saranno cotte aspergetele di Limone, e servitevene.

Anguille grosse lesse, e Arrosto.

Si prenda un' Anguilla grossa di buona qualità, e si spelli, li si levi la testa, e delle

sue estremità si taglino a tocchi lunghi tre dita circa, si ponghino allo Spiede con Salvia, e ungendole con Olio fine s' impolverino con Pan grattato fine mischiato con Zucchero, Cannella, e un poco di sale. Del Rocchio del mezzo si faccia lesso, e ponendolo nel Piatto vi si getti sopra la seguente Salsa; ponete in una Cazzeruola un tocco abbondante di Butirro, e quando è sciolto vi porrete un poca di farina. farete cuocerla bagnandola con acqua, quando non si sentirà più il sapore della farina vi porrete un poco di Sale, agro di Limone a sufficenza, e torli d'Uova fresche, quando sarà bene (più che sia possibile) unita, passate per Staccio, fatela stringere giustamente, e calda servitevene.

Arselle alla Livornese alla Salsa d' Uova.

Lavate con molta cura le Arselle, indi ponetele in una Cazzeruola a fuoeo lento acciò si aprino, quando saranno tutte aperte sciacquatele nella sua acqua, e passatele in altra Cazzeruola dove avrete preparato un soffritto di Cipolla ben trita, Prezzemolo, Pepe, e Olio; fate bene insaporire, e bagnate con la sua prima acqua già passata per Staccio, indi buttateci un poca di farina, e legatele con Uova, Limone, Prezzemolo già scottato, e ben trito, e ve ne servirete calde.

Ostriche in più maniere.

Aprite l'Ostriche, conditele di Pepe, e Olio, ponetele sopra alla Gratella, e quando

saranno cotte aspergetele d' agro di Limone, e servitevene.

Levate l' ostriche dal guscio quella quantità che vorrete, ponetele dentro ad un guscio di Cappa santa, e dipoi fatele come sopra che le troverete buonissime, e se vi porrete un poco di Pan grattato saranno ancora meglio.

Levate l' Ostriche dal guscio, fatele bianchire, e asciutte che saranno, passatele in una Farsa fatta di Butirro, erbe fini, Uova, Droghe, e Sale, involgendole nel Pan grattato le farete friggere di bel colore, e servitevene ben calde guarnite di Prezzemolo fritto.

Acciughe fresche con Piselli alla Livornese.

Prendete dei Piselli teneri colateli, e fateli cuocere alla casereccia.

Avrete delle Acciughe fresche che li leverete testa, e interiori, le laverete bene, e le porrete in una Teglia dove avrete preparato un soffritto d'Aglio, Prezzemolo, e un poco di Timo, bagnato di Pomodoro con Pepe in polvere, Spezie, e Sale; essendo questo pesce molto delicato, le volterete con delicatezza onde non si disfaccino, e cotte che saranno, (che succede assai presto,) uniteci i Piselli, e servitevene.

Lamprede.

Si possono accomodare in una delle seguenti maniere; levateli il sangue, e serbatelo, dipoi levateli la morchia con acqua calda, e fatene della medesima fette, che farete cuo-

cere dentro ad una Bastardella di terra con Burro rosso, Vino bianco, Sale, Pepe, Noce moscada, un mazzetto 'd erbe fini, e una foglia d'Alloro, poi metteteci il sangue con un poca di farina, fatta bionda in Padella, e Capperi, e servitevene guarnita di fette di Limone.

Lamprede alla Salsa dolce.

Levate la morchia come sopra, fatele cuocere con Butirro rosso, Vino rosso, Cannella, Zucchero, Pepe, Sale, e un pezzo di Limone verde, e servitevene con sugo di Limone.

Tartarughe dette volgarmente Testuggini

Prendete delle Testuggini tanto d'acqua, che di terra, ma quelle di terra sono le più delicate, tagliateli la testa, poi apritele, e levate dai gusci tutta la carne, tagliateli le gambe, e coda, che unite alla testa non ve ne servirete, e tutto il rimanente ne farete tocchetti, come si usa per il Ragù di Polli; lavate bene, e ponete in una Cazzeruola con Olio, Prezzemolo, un poca di Cipolla, e qualche poco d'Aglio, il tutto ben pestato, Pepe, e spezie fini; bagnate con sugo, o conserva di Pomodoro, e poi acqua, se occorre, servitevene calde; se poi volete legare il vostro Ragù con Uova, e agro di Limone invece dell'Olio, servitevi di Butirro, e non metterete Aglio.

Arigusta.

Vuotate un Arigusta, e tritate la di lei

Carne unita a due acciughe, erbe fini , Sale, Droghe, Capperi, Cetrioletti, e Uova dure, se volete condite con Pepe, e agro di Limone , un poco di Aceto , e Mostarda di senapa (se vi piace) mescolate bene ogni cosa, riempite le conchiglie vuote dell' Arigusta e servitevene guarnite di Prezzemolo fresco ; oppure levate la polpa che taglierete a filetti, prendete quanto si trova nel ventre, (mentre farete almeno dell' intestino lungo) , e ponete in un Mortajo , e disfarete bene con Olio, agro di Limone , e Pepe , e poi condirete i filetti della polpa ponendovi intorno le sue gambe un poco acciaccate.

Modo di Cuocere l' Aringhe.

Pulite dalla testa, e lisca l' Aringa , e che sia di buona qualità, e fresca, ponetela in una Cazzeruola con acqua fresca, e quando l'acqua principierà a grillettare levate l' Aringa bene asciutta , e condite con Olio , Aceto , e Pepe ; potete metterci lo Zucchero invece del Pepe a piacere.

Pesce qualunque Marinato.

Puliti bene i pesci , o Anguille si faccino friggere; si abbia già cotto dell' Aceto forte con sufficente Zucchero , abbondante Aglio pesto , Ramerino , Cannella , buccia di Limone in poca quantità minutamente tritata, qualche foglia d' Alloro, che dopo bollita si leva, indi si versa calda sopra al Pesce, coprendolo subito.

Volendo poi, che i pesci marinati durino molto , e si possino trasportare in Scatole

ancora molto lontano ; raffreddati che siano si fa ribollire per tre volte l' Aceto rimettendolo sempre bollente, e aggiungendo aceto se fa bisogno avendo attenzione che il pesce che è sopra si pone sotto, e quello che è sotto sopra perchè venghino eguali; dopo fatto tutto questo si lascino per due giorni nel bagno, indi si scolino bene, e situandoli in scatole bene stretti, e con la pancia all' insù, si straportino dove più piacerà.

Delle Morene.

Queste hanno la figura dell' Anguilla , ma piuttosto corte, e in tutta la schiena hanno dei buchi come un flauto.

Si cuociano in un soffritto di Cipolla , e erbe odorose ben trite con Olio; Pepe, Sale, e Droghe, si bagnano con Vino di Cipro, Malaga o Sciampagna, si voltino con diligenza acciò non si rompino; siano però ben pulite e lavate con aceto , e poi acqua, e si servino con la sua Salsa.

Delle Trote.

La Trota che ha la Carne rossa è molto migliore della comune che è bianca.

Fatela cuocere in ristretto, e con vino rosso servite sopra alla salvietta guarnita di Prezzemolo fresco.

Se volete le potete servire con Salsa come gli altri pesci lessi ; oppure cuocerle alla gratella dopo di averle immerse nell' Olio , e servirle all' agro di Limone , oppure con Salsa a piacere, oppure appanate, e cotte in forno, ma

prima di panarle, tenetele in un buon marinato per un'ora rivoltandole ogni tanto acciò si assaporino; si possono servire ancora disossate aprendole dalla Schiena, e riempite con un buon Ragù, o Farsa; dateli la prima forma cucitele con diligenza, fatele cuocere a brodo ristretto, o bresa; si può ancora appanarle o senza appanarle cuocerle in Teglia al Forno, basta che sieno ben condite d'Olio, Erbe fini, Sale, e Droghe, e servirle con sotto qualche Purè, Culì, o Salsa, e guarnizione avendole già scucite.

Pasticceria alla Padella alla Tedesca.

Si prenda libbre 1. di Latte si ponga in una Cazzeruola con Once 2. di Zucchero fine, si faccia alzare appena il bollore, si levi la panna, indi con fior di Farina si formi una pasta ben maneggiata, e piuttosto dura, dipoi a forza di Torli d'uova ben fresche si renda come una pasta da frittura; s'abbia preparato la padella con molto Olio, vi si faccia riscaldare la forma di Bronzo fatta a fungo, fatta espressamente per questa pasticceria; quando l'olio bollirà, e la forma sia ben calda, si levi la forma dall'Olio, s'immerga nella già detta pastella con destrezza, e si ponga nell'Olio che subito si staccherà dalla forma, e così si seguiti fino che uno ha pasta; si levino subito che hanno preso un bel colore che sarà sollecitamente, si faccino bene sgocciolare dall'Olio, si asperghino d'acqua di fior d'Aranci, e Zucchero fine; si possono ancora servire ripiene di Crema, e di qualche Marmellata di frutti; dette

Paste sono belle di figura , buone al palato, e di molta economia.

Mele alla Tedesea.

Si prenda delle Mele rose grosse si mondino, e con Canna di Latta si levi il Torsolo, e pongansi a cuocere in Vino bianco, Acqua, Zucchero, Cannella soda, ed una Scorza di Limone di giardino, s' accomodino dentro ad un piatto, e intanto che si freddano si faccia la seguente crema.

Si prenda 4. Torli d' uova, Once 2. Zucchero, del fior di Farina, e uno Stecco di Cannella buona, unendo in una Cazzeruola tutto assieme, vi si aggiunga del Latte ad un poco per volta, perchè si spenga bene la farina, pongasi sopra un fornello bene acceso facendo la Crema con mestola di Legno perchè non si attachi , non si lasci di lavorarla finchè non sia densa, che cominci a bollire, e che perda l'odore di farina, si levi la Cannella, si versi sopra alle mele , si getti sopra un poco di Zucchero, e si ponghino in Forno per un quarto d' ora , e si servino.

Piatto sformato di Fravole.

Prendete del Biscotto di Majorca inzuppatelo in una limonata nella quale ci metterete un poco di Rum, avrete già preparate delle Fravole ben mature che pesterete in Mortajo , vi unirete dello Zucchero fine, e se vorrete potrete unirci della buona Ricotta, o Panna di Latte montata, oppure della Crema, ma ancora con

solo Zucchero e Fravole, e ben passata che avrete per stamigna, ponete il Biscotto in fondo alla Forma, e poi un poca di detta composizione sopra al vostro Biscotto ben distesa, e così a strati ora dell' uno, ora dell'altro empite la forma, fate che vi resti un poca della Composizione, per servirvene, allorquando avrete sformato, che con un pennello intonacherete perfettamente il vostro piatto, che resterà ancor bello, potete servirlo naturalmente avendo però molta attenzione nello sformarlo, e se volete potete diacciare, avvertendo, che quando vorrete sformarlo d' immergerlo nell' acqua bollente.

Zuppetta di Marasche.

Tagliate la metà del gambo alle Marasche, ponete dentro ad una Cazzeruola con Vino, Zucchero bianco, un poca di acqua, stecchi di Cannella, o di Vainiglia, e farete cuocere a lento fuoco, allorchè saranno cotte, levate la Cannella, o la Vainiglia. accomodate le Marasche sopra le fette di Pane abbrostolito.

Fegatelli alla Genovese.

Prendete del Fegato di Porco, tagliatelo a pezzetti come più o meno vorrete grossi i Fegatelli, involtate il Fegato in Pan grattato, condito di Pepe, e di polvere di Coccole di Ginepro, e Sale discretamente, indi fasciateli di rete di Porco, infilateli in Spiedini tramezzati di Salvia, e fateli cuocere in Teglia al Forno, o sopra al fuoco, oppure allo Spiedo, volendoli fare alla Toscana, non si mette il Ginepro, e

invece di Salvia, si tramezzano con Alloro, si può ancora nel Pan grattato mettervi del Finocchio in polvere tramezzati con Alloro, e si cuocino allo Spiede.

Tommaselle alla Salsa bianca.

Prendete del magro di Vitella, ben pulito dalla pelle, e nervetti, e battetelo nel Mortajo, con Prezzemolo, Basilico, Ricotta, Formaggio Parmigiano, e qualche Uovo, unite bene insieme tutto, e formate le Tommaselle della grossezza che volete; abbiate del brodo in una Cazzeruola, e quando bolle, ponetele dentro, fatele cuocere, mettetele ben scolate in una Fiamminga, e versateci sopra la Salsa di Besciamella unita a rossi d' Uova, e agro di Limone, si può ancora unirvi del Prezzemolo imbianchito, e tritato minutamente.

Avvertendo prima di metterle a cuocere nel brodo, si passino nella Farina.

Di questa Farsa se ne formano ancora delle Pallottole alla grossezza di un rosso d' Uovo, e si guarnisce delle Zuppe; si può fare ancora questa Farsa con carne cotta di Vitella, e Polleria.

Con la detta Farsa si fanno degli eccellenti crocchetti, indorandoli con Uova, e panandoli si friggano; si può pure riempire delle Braciolette di Vitella, e cuocerle in Bresa, come ancora fasciate di rete di Porco, o Lardone, cuocerle allo Spiede, e servirle sopra Salsa oppure naturali all' agro di Limone; queste sono rotolette dette volgarmente Polpette fasciate, ossia Braciole ripiene, se nelle Tom-

maselle avrete messo delle chiare d' Uova montate, verranno più leggiere, e avendone delle rifredde, potete tagliarle per metà, dorarle con Uova, panarle, e friggerle, e servirvene con Prezzemolo fritto.

Fegato alla Veneziana Agro dolce.

Abbiate del buon Fegato di Vitella, tagliatelo a fette non tanto fini, passatele in Uovo sbattuto, panatelo con Pan grattato fine, che vi metterete un poca di Cannella, prendete una Teglia con Butirro fresco, fatelo squagliare, e ponetevi il Fegato, fatelo colorire da ambedue le parti, salatelo dolcemente, bagnatelo con un poco di Pomodoro o conserva sciolta, scioglierete dello Zucchero con l' agro di Limone fresco, gettatelo sopra, dipoi voltatelo, fatelo insaporire, e metteteci una noce di Butirro; fate che la Salsa sia ristretta giustamente, e servitevene caldo.

Fegato alla Veneziana detto alla Luganeghera.

Tagliate della Cipolla in fette sottilissime, mettetela in una Padella da frittura con strutto fresco, e di buon sapore, Pepe, e Sale a sufficenza, fate ben cuocere, e bagnate con Pomodoro, quando saranno a cottura, vi butterete il Fegato tagliato sottilmente, fate cuocere, indi metteteci del Prezzemolo tritato, agro di Limone, e altro strutto, se occorre, tenete sopra al fuoco pochi minuti, e servitevene caldo a Salsa giusta.

Fegato alla Genovese.

Tagliate il Fegato sottilmente, ponetelo in

Cazzeruola con Butirro fresco, Pepe, e Sale a sufficenza, fate cuocere, spruzzandoci del Finocchio forte, Aceto, e Pan grattato; fate stringere la Salsa a giusta consistenza, bagnatelo se occorre con Brodo, e servitevene caldo.

Trippa alla Toscana.

Prendete la Trippa già ben pulita, e lessata che l'avrete, la taglierete in filetti sottili; abbiate preparato un buon sugo di Vitella che da questo dipende la bontà della Trippa; mettete detto Sugo in una Cazzeruola unito alla Trippa, fatelo bene insaporire, e nel servirlo vi aggiungerete del Butirro fresco, e formaggio Parmigiano abbondante.

Stufato alla Genovese.

Non diversifica che da quello alla Contadina, che per la qualità della Carne al Castrato, e ci unirete delle Rape tagliate in dadini che riesce assai gustoso.

Stufato alla Contadina.

Prendete della Carne nervoluta della punta della Coscia, tagliatela a tocchetti, e ponendola in una Cazzeruola con agli interi abbondanti, Sale, Pepe, Finocchio forte in grani, e un poco di Butirro fresco, e facendo tutto rosolare bagnerete leggermente con aceto indi sugo, o Conserva di Pomodoro essendo ben tutto rosolato, coprite di Acqua calda, e serrando bene la Cazzeruola lascerete chiusa fino alla

giusta cottura, e ve ne servirete a giusta Salsa.

Soffritto alla Napoletana.

Prendete delle Coratelle di Porco senza fegato, tagliatele minutamente, e lavatele a molte acque, fintantochè non faccino più sangue; tagliate del grasso di Majale minutamente, che porrete in una Cazzeruola con Sale, quando sarà soffritto vi porrete le Coratelle, e le lascerete ben colorire indi vi metterete un Mazzetto con Salvia, foglie d' Alloro, Persia, e mezzo Peperone rosso, e dipoi bagnerete con conserva di Pomodoro, e Acqua a sufficenza, per farlo cuocere, levate il mazzetto e servitevene a Salsa ristretta.

Picchiante alla Livornese.

Prendete la Coratella di Vitella senza Fegato, tagliatela in tocchi, e fatela lessare, indi la taglierete con la mezza luna più fine che sia possibile, avrete preparato della Cipolla, e erbe odorose tritate minutamente, che metterete in una Cazzeruola, unito alla carne; condirete di Butirro, Aromati, Sale, e farete ben rosolare, bagnandolo con sugo, o conserva di Pomodoro, dipoi coprite con brodo, e farete cuocere; aspergetelo di Formaggio Parmigiano grattato, Butirro, e servitevene caldo.

Stufato Lampredato.

Si prenda un pezzo di carne di Manzo, o Vitello grosso, nella coscia, nella parte musco-

losa, e disossato, si lardi con filetti di grasso, di Prosciutto, o di Lardonde, indi si fanno abbrustolire delle Mandorle dolci, finchè non sieno divenute nere, si pestino, e se ne formi il brodo, il quale riesce nero, dentro a questo si fà cuocere la carne unendovi polvere di Cannella, mosto cotto, o vino generoso.

Il fuoco deve esser molto lento, e il vaso ben chiuso (come il Manzo alla moda) onde non esali.

Lombo di Vitella da alcuni chiamato Pietre all' Uccelletto.

Prendete dei Lombi di Vitella grossa, ossia Pietre tagliate sottilmente, lavatele a più acque, fatele scolare, e ponetele in una Cazzeruola con Olio di Lucca, Sale, Pepe, un poche di Spezie fini, Salvia, uno spicchio d' Aglio, e un poca di Cipolla, il tutto ben trito, fate ben rosolare, indi bagnate con Sugo, e Conserva di Pomodoro, e bagnate con un poca di Acqua, che presto saranno cotte, e servitevene con crostini di pane sotto.

Stufato eccellente di Labbri, Orecchi, e Coda di Bove, o Vitella.

Prendete i Labbri, e Orecchi con il suo ceppo pulitele a perfezione, e lavateli a molte acque sempre fresche, tagliate in piccoli tocchetti, e così farete della Coda dividendo i nodi; Lavato che il tutto sarà, scolateli dall'Acqua, e poneteli in una Cazzeruola con Aglio abbondante, un poco di Finocchio forte, Pepe in polvere, e

Sale fate il tutto rosolare, e bagnate in primo con Aceto da cucina, oppure comune, indi con sugo di Pomodoro, o Conserva; quando avrà preso un bel colore coprirete di acqua, e farete bollire, che se sarà di Bove vorrà molta cottura; si possono servire ancora in agro-dolce, prima prolessandoli, e di poi ponendoli in sottili pezzi in una Cazzeruola con Cipolla trita, Butirro, Pepe, Spezie fini, e Sale, e bagnando con pomodoro, quando saranno a metà di cottura vi porrete dell' Uva passolina, e Pinoli, e un poca di Cioccolata, e quando sarà a 3/4 di cottura vi porrete Zucchero sciolto in Aceto a vostro piacere, e servitevene a Salsa corta, ma giusta.

Stufato di Fave fresche, e Carciofi.

Tenete l' istesso sistema dei Piselli alla Casereccia.

Potete farlo di sole Fave come potete unirvi i Carciofi divisi per metà.

Pollastri ripieni d' Ostriche.

Bisogna avere dei buoni Pollastri, e accomodarli come se fossero per arrostire, e fare un piccolo ripieno per empirli il corpo — Ripieno d' Ostriche, Animelle di Vitella, Polpa di Pollerie, o carne fine, Funghi, Tartufi. Prezzemolo, e Cipolletta, il tutto passate nella Cazzeruola con un poca di farina, e sugo passato, e ben condito, e con qualche torlo d' Uovo; quando avrete ripieno i Pollastri legateli sotto, e sopra perchè non sorta il ripieno

fateli arrostire, o servitevene nel piatto con un poco di Culì di Funghi, e che sieno ben caldi.

Germani, e Anatre domestiche.

Siano ben pelati, e vuotati gettando via il collo con la testa, e lasciandoli la congiuntura prima dell' ale ; sono eccellenti lesse unendole a un pezzo di Manzo, e una fetta di Presciutto magro, e il suo brodo digrassato riesce assai buono la Minestra di tagliatelli fatti con Uova; sono ottime arrosto, ungendole con Butirro ; cuocendole in umido alla Genovese sono buone con qualunque purè, oppure con Salsa agra, e dolce come si costuma al Cignale, e alla Lepre, riescono ancora buone guarnite di Broccoli teneri, o di Cavol nero.

Capponi di Risara.

Fate che sia morto di qualche giorno, secondo la stagione lo comporti, onde sia ben frollo, pelatelo, abbrustolitelo, per poterli levare tutte le piccole penne, vuotatelo, e ben digrassatelo. « (*Il grasso potete farlo sciogliere a* « *parte, ponendolo in una piccola Cazzeruola*, « *salatelo*, *e sciolto che sia*, *colatelo per velo*, « *e conservatelo in vaso di terra verniciato per* « *servirvene quando vorrete dar sapore di Cap-* « *pone, a del Brodo per fare qualche Zup-* « *pa, oppure nella sua naturalezza serratelo* « *in un vaso di terra verniciato, che quanto più* « *invecchia, si rende migliore per i dolori artico-* « *lari, facendosi con il medesimo delle frizioni* ») garbeggiandolo a forma d'arte, e servitevene per

Bollito, o Arrosto, o alla Brese, che in tutti i modi è eccellente, come ancora in rifreddo disossandolo, e riempiendolo di un farsito di Carne fine, Tartufi, Droghe a piacere, bagnandolo con Sciampagna, e colla di Pesce ben bagnata.

Oche, Tacchine femmine, le Pollastre ingrassate, e i Pollastri grassi, si servono egualmente; potete ancora apprestarli rifreddi senza disossare sopra ad un tovagliolo guarnito di foglie di Lauro regio, e Fiori freschi, e sopra ancora senza Lauro, e Fiori, potete guarnire d'Aspiè di grasso.

Galline del Faraone.

Pelatele, e Brustolitele per levarli le piccole penne, vuotatele e Garbeggiatele come le Pollastre comuni, ponetele allo spiede, e in primo bagnatele con Brodo, indi con Olio, o Butirro, saleggiatele, e servitevene calde, e che sieno di bel colore; potete ancora guarnirle di qualche ortaggio preparato, o con Salsa piccante a proprio piacere.

Pollastri alla Padella alla Tedesca.

Prendete dei Pollastri di primo canto, pelateli, abbrustoliteli per levarli bene le piccole penne, vuotateli, e lavateli bene, tagliateli il collo, e gambe, e divideteli in quattro parti intaccateli le piccola ossa, infarinateli, dorateli, e friggeteli di bel colore, e servitevene con Prezzemolo fritto; se avete tempo potete metterli quando sono in quarti in un marinaggio d'Olio,

Cipolle, Agro di Limone, Pepe in polvere, e Sale, e quando vorrete friggerli li scolerete bene dal Marinaggio, l'infarinerete, e li dorerete come sopra; potete ancora involtarli nella pastella che troverete all' Articolo delle fritture.

Quaglie Arrosto.

Prendete le Quaglie, pelatele, vuotatele, e tagliateli il collo e le punta delle dita, ponete sul petto una fetta di Lardone sottile, e involtatele in foglie di Viti, e dipoi incartatele, infilatele allo spiede, ed esponetele ad un fuoco gagliardo per mezz' ora bagnandole con Lardo Vergine, quando sarete per servirvene, levateli la carta facendoli prendere un bel colore, mandandole in tavola con la fetta di Lardone, e la foglia di vite sotto.

Braciolette ripiene.

Prendete un pezzo di Magro di Vitella tagliato, a fette non tanto piccole per poterle rotolare, levateli tutte le pelli, e battetele con lo stiaccia braciole, e ritagliatele; delle ritagliature unirete qualche dadino di Presciutto, fate cuocere alla Cazzeruola con Butirro, Prezzemolo, e poco Aglio, Pepe, Spezie, e Sale, quando tutto è cotto pestate bene unendoci una piccola midolla di pane inzuppato in un Uovo, e Formaggio parmigiano, stendete sopra le fette di Carne, rotolatele, e legatele con filo, ponetele dentro ad una Cazzeruola con Cipolla ben trita, Burro, e Sale; fate ben rosolare, bagnate, con Conserva di Pomodoro, e Brodo finchè non

siano cotte, e quando saranno cotte levateli i fili, passate per setaccio la Salsa, e servitevene; queste istesse Braciole, quando sono al punto di legarle con il filo si fascino con Lardone. o con Rete di Majale tramezzate con Crostini di Pane e Salvia; si cuocino allo spiede bagnandole con Olio, o Strutto vergine, si faccino di bel colore, e si servino con i suoi Crostini all' intorno; avendone delle rifredde potete tagliarle per metà, infarinarle, dorarle, panarle, e friggerle, che saranno buonissime.

Braciole di Vitella alla Calabrese.

Prendete del Magro tagliatelo a fette, le medesime battetele con lo Stiaccia braciole, e ponetele in una Cazzeruola (o tegame di Rame), con Midollo, o Butirro, e molti spicchi d' Agli interi, e che sieno mondati, Pepe, e Sale, fate arrosolare, bagnate con pomodoro abbondante, oppure con Conserva, indi con Acqua, e quando saranno cotte, passate la Salsa, e servitevene calde, e se non volete passarla cercate con il mestolo di disfare gli Agli, e servitevene che le troverete graziosissime.

Arrosto di una Poppa intera di Vaccina.

Prendesi la Poppa della Vacca che abbia figliato di poco, acciò sia piena di Latte, e pongasi a bollire in acqua pura per un quarto d'ora, dipoi si levi da quell' acqua, e si metta in Marmitta adattata ricuoprendola d' acqua, e ponendovi delle digrassature d' altra carne, ed un poco di Sale, lasciandola bollire per sette

ore continue; quando sarà fredda si mondi per toglierle tutto il cattivo, s'infili in due Spiedi sottili, e si raccomandi ad un grosso; pongasi a cuocere a fuoco moderato untandola con del Butirro, e dopo un quarto d'ora con Latte, o panna; quando questa vi sarà attaccata, si spolverizzi con pan grattato fine, e preso che avrà un color, si torni ad ungerla con Butirro, dandoli un poco di Sale; indi si levi dallo Spiede ponendola in un piatto ove vi sia stato prima versato un poco di Consumè, e si serva; restandone della rifredda si può tagliare in fette sottili, infarinarla, e friggerla, e si può ancora dopo fritta passarla in una Salsa agro-dolce, che è buona in tutte tre le maniere descritte.

Rosbiff alla Francese.

Prendete un pezzo di Vitella di libbre sei nella Lombata, che sia ben frolla, che porrete in una Cazzeruola con Butirro squagliato, e Sale; fatelo ben colorire da tutte le parti, indi copritela d'acqua calda, coprite la Cazzeruola con coperchio, e carta, e fate cuocere fra due fuochi, o al Forno temperato per quattro ore circa, levate il Rosbiff, che servirete o caldo, o freddo come più vi piacerà, conservate il sugo del detto Rosbiff che servirete per condire Maccheroni, o altro.

Cavoli Cappucci Bianchi in più maniere.

Prendete dei Cavoli bianchi, sfogliateli, e levateli le costole grosse, lavateli, scolateli dal-

l' acqua, abbiate una Cazzeruola con entro un pezzo di magro di Vitella steccato di presciutto, grasso, garofani, cipolla tagliata minutamente, erbe odorose, spezie, pepe, e sale, fate il tutto colorire, e bagnate con pomodoro, e brodo se occorre; quando la carne sarà a mezza cottura metteteci del Cavolo più che potete, e caricatelo con peso, e via, via che va stringendosi rimettete del Cavolo, e caricate, e fate così fintantochè avrete cavolo, dipoi toccatelo al fondo perchè non si bruci, e lasciatelo cuocere con il proprio umido, quando sarà ristretto levate la Carne che ve ne potrete servire per fare Granate, Polpette, o ripieno per altri cavoli come appresso; questo è un eccellente piatto d'erba; volendosene servire per guarnire del lesso vi butterete qualche goccia d' Aceto, e sarà un buon Salcraut; se vorrete fare un eccellente Zuppa di riso prendete la dose, che crederete di questo Cavolo già cotto senza Aceto, mettetelo in una Cazzeruola con brodo, e quando bolle buttatevi il Riso, e cuocete come il Riso alla Veneziana al Capitolo delle Minestre.

Cavoli Cappucci bianchi ripieni.

Fate scottare leggermente dei Cavoli bianchi, passateli all' acqua fresca, apriteli in mezzo, o in quarti, o a foglie, riempiteli con carne cotta ben pestata nel Mortajo, condita di Droghe, Formaggio Parmigiano, qualche Uovo, Ricotta, e Pane inzuppato con brodo, legate i Cavoli con filo, e fateli cuocere in sugo ristretto, guarnite con buon Ragù di Animelle, Fegatini etc.

Lasciandoli ben raffreddare, si possano tagliare attraverso a piccole fette, infarinarli, dorarli, friggerli, e ancora panarli, se vi piace, e servitevene con Prezzemolo fritto intorno.

Cignale Arrosto.

Si prenda un pezzo di coscia o di spalla di Cignale, e si ponga in un marinaggio composto d'Olio, agro di Limone, e Cipolla, ogni sorta d'erbe odorose, una Carota, quattro Garofani, alquanto Pepe sodo, tre spicchi di Aglio, quattro Scalogni, ed una foglia d'Alloro secca. Dopo le 24. ore si levi dal marinaggio, e si ponga allo Spiede a un fuoco moderato, dopo che sarà cotto, che avrà preso un bel color d'oro, gli si faccia la seguente Salsa.

Si prende la scorza di un Arancia forte, si taglia minutamente, e facciasi bollire in acqua pura per due minuti: quindi si passi all'acqua fresca, e dipoi si faccia bollire con del sugo di carne, dopo di ciò si vuoti sopra al detto Cignale, che subito si servirà in Tavola che sarà graziosissimo.

Cignale agro-dolce

Si prenda il pezzo del Cignale che volete cucinare, e si pulisca bene dal pelo: si tenga ore 24. in marinaggio d'Aceto, Aromati, Cipolla, e erbe odorose, si levi dal marinaggio, e si lavi con acqua fresca, si ponga in una Cazzeruola con Cipolla, erbe fini ben tritate, Sale, Pepe, e Spezie fini, quando sarà ben

rosolato, si bagni con Pomodoro, o Conserva, indi si metta dell' acqua acciò si cuocia; quando sarà a mezza cottura, vi si aggiunga Cioccolata grattata, Capperi, in Aceto, Pinocchi, e Uva passolina, e quando i detti ingredienti saranno cotti, vi si aggiunga Zucchero sciolto in Aceto, si faccia bene incorporare, e si serva a corta salsa.

Animelle in umido alla Paternò.

Prendete delle Animelle ben fresche e pulite, bianchitele in acqua bollente, tagliatele a piccoli tocchetti, e abbiate preparato in una Cazzeruola abbondante Prezzemolo già scottato, e tritato minutamente, metà Butirro fresco, e metà Oliò fine, condite con Sale, e Noce moscada in polvere — fate colorire — Indi metteteci le Animelle, fatele bene insaporire, e bagnate con Moscado, o Malaga; quando saranno cotte spremeteci un mezzo Limone, e servitevene calde.

Animelle alla Bergamasca.

Prendete l' Animelle ben pulite, lavatele nell' acqua tiepida, scottatele, e ritiratele nell' acqua fresca; levateli il cornetto, e lasciateli la gola; mettete a cuocere con un bicchiere di Vino bianco, e un mazzetto guarnito, Pepe, Sale, e quando saranno cotte, passate la Salsa per Staccio, aggiungete un Cucchiajo d' agresto, o di sugo di Limone, un tocchetto di Butirro come una noce; e un poca di farina, e del Prezzemolo prolessato ben trito, riducete

la Salsa a consistenza della Crema; accomodate nel Piatto le Animelle con la sua Salsa, e servitevene.

Focaccie, Pagnottelle, ossiano Torte, o Timballi.

Diversi sono i nomi, ma le composizioni sono tutte eguali, e solo diversificano nelle forme che li si vuol dare.

Le Focaccie, i Gattò, ossiano Torte, hanno la forma tonda, e schiacciata, come una forma di Formaggio; I Timballi, e le Pagnottelle, hanno la forma di un pane elevato, e potete darli quella figura che più vi piace, a forma delle forme che avrete.

Si fanno di erbe, di Riso, Semolino, di Carnami, di Pesci, tanto freschi che salati, come le già descritte Torte, e come vi detta il vostro buon gusto; si dorano con Uova, o con qualche ghiaccio a piacere.

Ale di Tacchina ripiene.

Si prenda dell' ale di Tacchina (che in Bologna si trovano in abbondanza, ed a buon prezzo,) si disossino, e si riempino con un buon Farsito, si faccino cuocere con battuto di Presciutto, e erbe fini, e si servino a corta Salsa; si possono ancora quando siano cotte, e fredde passarle all' Uovo, e panarle, e fritte si servono al Prezzemolo, che saranno eccellenti.

Gobbi, ossiano Cardi Crostati.

Prendasi la quantità di Gobbi che occorre,

si mondino da tutti i filamenti, e dopo ben lavati si faccino cuocere in acqua salata con un Limone mondato dalla scorza, e quando saranno mezzi cotti, si tenghino per due ore nell' acqua fresca: dopo si taglino a piccoli tocchi, e si mettino in una Cazzeruola con Burro, Droghe a proporzione, e ricoperti con buon sugo si lascino finir di cuocere; dopo con 4. rossi d' Uova, e Parmigiano grattato si accomodino nel piatto buttandovi sopra altro parmigiano, si contornino di Crostini di pane involti nell' Uovo, si ponghino al forno, e quando avranno preso colore, si servino; così si può servire Spinaci, Sedani di costola piena, e altri erbaggi a piacere.

Cipolle ripiene.

Toglietele alle Cipolle il cattivo di sotto, e di sopra, non tanto verso le radiche, lessate a mezza cottura fatele scolare, vuotatele, ed empitele del seguente farsito, o di carne, o di pesce a piacere; infarinatele doratele, e friggetele, indi passatele in una cazzeruola con Culì, o di grasso, o di magro, come più vi aggrada, poneteci un poca di Colletta, o Besciamella, sugo di Limone e raspatura del medesimo; cavatele con diligenza, aggiustatele nel piatto, e sopra versateci la Salsa, e servitevene.

Ripieno per le dette Cipolle.

Prendete una midolla di pane bagnata con Latte, o Brodo di Pesce, o di manzo, spremetelo, e ponetelo in un piatto, uniteci due rossi d' Uovo duri, 2. once di Parmigiano grattato, 5 Mandorle abbrustolite ben peste, Sale, 2. Ga-

rofani pesti, Spezie, e 2. rossi d' Uova fresche, unite bene il farsito, e riempite.

Le Zucchette si servono come le Cipolle.

Piselli alla Casereccia.

Prendete dei Piselli d' orto fini, puliteli, e lavateli bene, poneteli in una Cazzeruola con Olio di Lucca, Pepe, Sale, Aglio, e cipolla fresca ben tritata, fate ben rosolare, e bagnate con Conserva di pomodoro, e servitevene a corta Salsa.

Piselli al Prosciutto.

Prendete dei Piselli come quelli alla casereccia, e invece d' Olio poneteci dei dadini di Presciutto grasso e magro, e invece d' Aglio, sola Cipolla, e ogni restante fate come alla Ricetta dei Piselli alla casereccia.

Di questi Piselli potete guarnire l' Agnello al Tegame facendoli insaporire nella Salsa dell' Agnello, così potete guarnire Piccioni, Pollastri, carne di Vitella, di Bove, e tutto quello che vi piace, potete far frittate, e guarnire Zuppe; e di quelli alla casereccia potete guarnire Tonno fresco, Anguille, Acciughe, Tinche, e qualunque pesce fresco che vi piaccia, tanto di Mare, che di Padule, facendo sempre insaporire i Piselli nella respettiva Salsa che avrete tanto di grasso, che di magro.

Spinaci in più modi

Gli Spinaci lessati, e tritati, potrete pre-

starli in molte maniere, regolandovi dal modo di servire i Piselli.

Carciofi Fritti.

Se sono teneri, serve pulirli dalle foglie cattive, e tagliarli in terzo, infarinarli, dorarli con Uovo, e friggerli, se puoi saranno duri li scotterete prima d' infarinarli; con i carciofi si guarnisce molte vivande; si fanno separatamente in umido conditi a piacere del cuoco.

Carciofi ripieni alla Genovese.

Prendete dei Carciofi teneri puliteli dalle foglie cattive lasciandoli due dita di gambo, e tagliateli propriamente dall' altra parte, e poi riempiteli della seguente farsa.

Abbiate della carne di Vitella, o di Polleria già cotta, battetela nel Mortajo, unita a un poco di Formaggio grasso, del Pane bagnato con Brodo, e spremuto (non avendo Cacio grasso un poca di Ricotta) qualche Uovo, Formaggio parmigiano grattato, un poco di Sale, e aromati a piacere, empite bene i vostri carciofi garbeggiandoli che prendino la figura come una pera infarinateli, dorateli, panateli, e friggeteli di bel colore, quando saranno fritti, porrete nel gambo per ognuno, una foglia con gambo, o di Prezzemolo, o di Sedano, e servitevene caldi, volendoli fare per giorno magro, non li varierete che dalla carne, a polpa di Pesce tanto fresco come salato a vostro piacere.

Carciofi alla Franeese.

Prendete dei Carciofi teneri sfogliateli, e scottateli con agro di Limone acciò venghino bianchi, e passateli dipoi in acqua fresca; tagliateli in 3, parti, e ponendoli in una Cazzeruola con del Burro fresco, e prezzemolo ben trito; aggiungendovi, Sale, Pepe, Noce moscada, farina, e un poco di Latte che getterete a poco per volta perchè si unisca bene, e si cerchi di staccarla con mestolo dalla cazzeruola, quando sarà rappreso si levi dal fuoco vi si aggiunga un poco Parmigiano grattato, e si servono.

Rape al Vecchio Sposo.

Prendete delle Rape tenere mondatelé come fossero mele, tagliatele a dadini indi ponetele in una Cazzeruola esponendola al fuoco d' un fornello, e quando avranno gettato tutta l' umidità scolatele dalla medesima, ritornatele sopra al fornello mettendovi un poco di Butirro, un idea di Cannella della regina in polvere, e fate colorire, bagnate con Culì, e dipoi con Cipro o Malaga, o altro vino navigato, fate cuocere, e quando volete servire aspergetele del detto vino.

Fricassè di Carote.

Abbiate delle Carote tenere, che pulirete a forma d' arte tagliatele per il lungo levandoli la parte legnosa fatene pezzi piuttosto lunghi, abbiate una Cazzeruola dell' acqua salata, e quando bolle ponetevi le carote che farete bol-

lire per dieci minuti, indi si passino all' acqua fresca, e dopo scolate si ponghino in una Cazzeruola con Butirro, Pepe, Sale, e Noce moscada in polvere, esponendole ad un fuoco gagliardo onde prendino sapore, agitandole con un mestolo vi si butti un poca di farina, e si bagnino con acqua finchè siano cotte ma non disfatte, si sciolga due Torli d' uova con l'agro di mezzo limone, e quando bolle vi si metta; si levi la cazzeruola dal fuoco perchè non impazzi, e quando le servirete guarnirete il piatto di Crostini fritti in butirro, o in Olio di lucca a piacere.

Modo di cucinare i Tartufi all' uso Lombardo.

Pulite con acqua tiepida i vostri Tartufi adoprando una spazzoletta dura, e dipoi asciugateli, e con il suo apposito coltello tagliateli, poneteli in una teglia distendendo a suoli tramezzati da Butirro, Olio, Formaggio piacentino, poco pepe, e sale fateli grillare con fuoco sotto, e sopra, e servitevene con agro di Limone, oppure senza.

Cervello in Salsa.

Il Cervello lessato (per pulirlo regolatevi come quello descritto nelle fritture) si può servire con Salsa verde, e agro-dolce, con besciamella, che vi unirete torli d' Uova, e agro di Limone.

Carne o Pesci alla Tartara.

Mescolate due rossi d' Uova con Butirro

squagliato, uniteci un Pollo intero, o in pezzi, o altra carne di macello, di caccia, o di Pesce, tutto sia cotto, e rifreddo; spolverizzate di pane grattato, aspergetelo di Butirro, e fateli prendere colore al forno, o sulla Gratella, e servitevene con quella Salsa, o Ragù che crederete a proposito.

Arrostite di Acciughe.

Tagliate delle fette di midolla di Pane fine alla larghezza d' un dito, e della grossezza di mezzo dito, friggetele all' Olio, ed aggiustatele in un Piatto.

Mettetevi sopra una Salsa fatta con Olio fine, Aceto, Pepe in polvere, Prezzemolo, e Cipolla, il tutto ben tritato, e coprite a mezzo le vostre arrostite con delle mezze Acciughe dissalate, e senza lisca.

Boeuf alla Brese, ossia alla moda.

Prendete un pezzo di culatta di Manzo, e disossatela, ponetela in un vaso di terra inverniciato, dopo di averla ben battuta copritela con buon Vino, ove la lascierete per ore 24. s' unga bene la Cazzeruola con Butirro, strutto, o midollo, e senza sgocciolare vi si ponga la carne, prendete dell' erbe odorose, della Cipolla ben trita con grasso di Presciutto, e ponetele sopra alla carne; salate discretamente, e condite con Cannella in polvere, metteteci mezzo bicchiere di Vino, e un poco di brodo, coprite con carta impastata acciò non svapori, e farete cuocere per ore 5. a lento fuoco, e facendola cuocere in un vaso di terra, verrà migliore,

non usando fuoco ardente, che brucierebbe, e non si cuoccrebbe, e avvertite di chiudere ermeticamente il coperchio con carta impastata.

Vitella di Latte al Tonno.

Prendete del magro di coscia di Vitella, pulitela bene da qualunque pelletica; e nervo fatela bollire in acqua pura per 3. ore, e Sale un poco ardito; indi levatela dal suo brodo, e fatela raffreddare, poscia ripulitela dalle pelli, e nervi, di nuovo asciugatela bene con panno; tagliatela a fette a guisa di Tonno, ponetela in un vaso di terra ben verniciato, copritela con Olio fine, che dopo sei giorni potrete servirvene per Tonno che pochi la conosceranno per Vitella; nell' affettarla avvertite di tagliarla a traverso, condite con Olio, Pepe, e Limone, che è buonissima.

Cappone magro di Galera.

Prendete del Prezzemolo in foglie fini in quantità, e per dargli odore prendete del Basilico, punte di Cedro, Persia, Timo, polvere di Regamo, uno spicchio d' Aglio, tre Acciughe senza lisca, Zucchero, mezza oncia Cedrato candito in pezzi, pestate tutto in un Mortajo, metteteci due goccie d' Olio, stemperate con Aceto forte, avvertendo, che venga denso come una Mostarda.

Dipoi si prenda del Biscotto, e si metta in molle in acqua con un poco d' Aceto, si scoli, e si ponga nel Piatto, e che il Biscotto sia bene asciutto con un panno; si metta sopra la

Biscotto Acciughe salate ben pulite, e aperte, Sermone in filetti, e che sia scottato, fette di Puttarga di levante, come ancora vi si può mettere polpa di Pesce fresco ben pulito dalle lische, che sia già lesso, fritto, e arrosto, come avrete, e potrete ancora spandervi qualche Cappero, e farne ancora più suoli tramezzati dal Biscotto dandoli bella figura come ha un Budino, indi distendeteci sopra la Salsa già preparata coprendo bene il tutto, guarnite con frutti di mare, cioè Gamberetti imbianchiti, Ostriche, Capperi, e grani di Mela grana ec.

Cappon magro di Galera in altro modo.

Prendete dei Biscotti di Majorca che bagnerete con vino di malaga, o vino bianco dolce, e che sia buono indi accomadateli nel piatto, e tramezzate di filetti di qualunque salume dissalato, di pesce lesso, e formatone come una cupola con aver tutto prima condito con poco aceto, olio, ed un idea di pepe, coprite bene tutto con salsa bianca di pinocchi, o di pistacchi, formandoci sopra un bel lavoro con altro pesce, o salume, frutti in aceto, Olive dolci, Cavol fiore, Fagioletti, o altre erbe cotte, Gamberi, e altri frutti di mare, granelli di Mele grane, ed altro, secondo quello chè vi detterà il vostro buon gusto.

Potete invece di pesce, e salumi, fare il Cappone con carne di Vitella, Polleria, e Uccellami.

Cous all' Asciodè, o siano Colli alla Ciambella.

Abbiate dei Colli di pollo freschi, e vuotate-

li dagli ossi, e riempiteli come appresso; dei Magoni degli ossi dei Colli, e coratelle fate un buon Ragù unendovi del Presciutto, Cipolla, Erbe odorose, e Droghe; quando sarà cotto levate la carne, e pestatela minutamente unita a qualche Prugnolo, o Tartufo, ponetela in una scodella, e unitevi qualche Uovo, formaggio Parmigiano, Droghe, a piacere, e Prezzemolo bianchito, ben trito, potete per crescere il farsito unirvi alla carne già cotta ancora una midolla di pane inzuppata nel brodo, e che sia bene spremuta, indi empite i Colli leggermente, legateli, e voltateli come gli Asciodè (ossiano ciambelle) fermateli con un piccolo spiedino, e fateli cuocere nel fondo del Ragù bagnandoli con Brodo, e quando siano cotti passate per staccio la Salsa, e serviteli con essa levandoli gli spiedini.

Budino di Patate in diversi modi.

Pestate Libbre una di Patate già lessate, e pelate, uniteci Once 3 di Butirro fresco, Once 8. di Latte, o di Besciamella, o Once 6. ricotta buona, zucchero, e l'odore che vorrete, uniteci otto rossi di Uova con i bianchi sbattuti in fiocca; ponete la composizione in una stampa bene imburrata, e panata fate cuocere il Budino al forno, e servitelo con Zucchero fine sopra.

Potete per variarlo unire nella composizione Once 6. di panata fredda, ed allora ci vuole più Butirro, più Uova ec. Come ancora potete mettervi dei Pinocchi, Uva secca, Candito trito, o Zibibbo senza pinocchi, oppure pistacchi.

Non battendo i bianchi d' Uova in fiocca potete cuocerlo a bagno-maria.

Galantina di Cappone.

Abbiate due buoni Capponi, che il più grosso disosserete propriamente; dell' altro prenderete tutta la carne la farete in tocchetti, e unirete con carne di Vitella di Latte (battuta nel Mortajo) con della Gelatina di Zampe di Vitella, dei Pistacchi, Salsiccia, qualche tocchetto di Presciutto già cotto, e bagnerete con Vino di Bottiglia del migliore, e qualche gocciola di Rosolio fine, unirete bene tutta questa Farsa, riempite il Cappone disossato, riunitelo di buona figura, involtatelo in tela, e legatelo con spago bene stretto, indi fatelo lessare nella Marmitta, che vi vorrà circa a due ore, levateto, fatelo scolare, e raffreddare; svoltatelo dalla tela, e servitelo sopra ad un Tovagliolo bene accomodato guarnito d' Aspich, e foglie di Lauro Regio.

Baccelli teneri di Fave, e Piselli.

Lavateli bene, e levateli i fili come si usa fare ai Fagiolini in erba, situateli in una Tortiera, o Tegame, uniti a delle Cipolle, e Garofani interi per poi levarli, uniteci un manipolo di Lattuga ben trita; mettetevi del Sale, Pepe, Spezie, Butirro, e Brodo, o acqua, e fate cuocere in modo che la Salsa sia ristretta, levate le Cipolle e Garofani, condite con Noce Moscada, e se avete sugo di carne, oppure un legamento d' Uova con Limone.

Ravioli ignudi alla Fiorentina.

Abbiate delle Bietole tenere, che ben pulirete dai gambi, indi le lesserete, e passerete nell' acqua fresca, con un panno spremetele bene dall'acqua, tagliate sottilmente, e poi mettetele nel mortajo con Ricotta fine, Formaggio Parmigiano grattato, qualche Uovo intero, Pepe, Sale, Noce Moscada, qualche foglia di Prezzemolo, Basilico, e Persia, già lessate, e minutamente trinciate, unite tutto perfettamente, e poi formate i Ravioli, che involterete in farina; abbiate in una Cazzeruola dell' acqua salata, e quando bolle gettateci dentro i Ravioli, ma non in gran quantità, quando verranno a galla saranno cotti, e con una Stumarola levateli dall' acqua senza romperli, scolateli bene, poneteli in un Piatto, condite con Butirro fresco, e abbondante Parmigiano, e servitevene.

Pomidoro ripieni.

Pelate i Pomidoro con acqua bollente. spaccategli nel mezzo, spremetegli, e riempitegli con qualunque Farsa, indorateli, e se vi pare appanateli ancora; ungete una Teglia con abbondante Butirro, e fate cuocere al Forno.

Si riempino ancora con Acciuga e Prezzemolo, Regamo, Formaggio Parmigiano, midolla di Pane inzuppata nell' acqua, Pepe e Spezie; avendone dei rifreddi, involtateli nella Pastella, friggeteli, servendoli caldi.

Tortigliè di Maccheroni alla Tedesca.

Abbiate una Cazzeruola o forma, bene

imbutirrata e panata, coprite il fondo, e l'interno con dei Maccheroni lunghi, e lessati, ma con gran simetria, indi versateci una composizione di Maccheroni come quella alla Napoletana con sugo freddo, e mescolata con Ragù di Tartufi, Funghi, Animelle, Coratelle di Polli, Uccelli, e uniteci ancora degli Uovi crudi, fate cuocere al Forno, e servite con un buon Culì sopra; si può ancora variare l'intonacamento al di dentro dei Maccheroni, con una Farsa alla chenef, s' indora, e si appana, e si cuoce come l' altro.

Persiche alla Certosina.

Prendete delle Persiche burrone non tanto mature, spaccatele, pelatele, aggiustatele col buco all' insù in una Teglia di rame unta di Butirro, e spolverizzata di Zucchero fine, tagliate in fettine altre quattro Persiche mondate; ponetele in una Cazzeruola con un pochino di Vino bianco, e Zucchero, un poca di acqua, ed uno stecchetto di Cannella; fatele cuocere come una Marmellata, e consumate tutto il sugo, e fatela raffreddare, e passate allo Staccio; pestate nel Mortajo tre rossi d' Uova dure con un pezzetto di Butirro fresco, abbiate del Pane cotto nel Latte, freddo che sia stringetelo sul fuoco con due rossi d'Uova, ponetele nel Mortajo pestate, ed aggiungete le Persiche passate, condite con Zucchero fine, Cannella in polvere, mescolate bene, e legate con tre rossi d' Uova, ed un bianco o più, sbattuti in fiocca, riempite le Persiche, e spolverizzatele di Zucchero fine, e sopra ad ogni mezza Persica metteteci un

pezzetto di Butirro, fate cuocere ad un Forno temperato di un bel colore d' oro.

Potete ancora riempirle con mandorle pestate nel Mortajo, che due terzi dolci, ed un terzo amare, Zucchero fine, e qualche rosso d' Uovo; potete egualmente servirvi delle Mele Panone, Appiole, e Pere Burrone.

Torta di Cieche alla Pisana

Si lavino le Cieche a molte acque, e si ponghino a scolare, si abbia dell' Aglio, e Salvia tritata minutamente, si ponghino in una Cazzeruola con metà Olio, e metà Butirro, si faccino ben soffriggere stando attenti che l' Aglio non bruci, e si ponghino allora le Cieche con Sale, e Pepe, l' umido lo fanno da per se stesse, e per asciugare tutto l' umido, vi si mette un poco di cacio in polvere, vi si unisca ancora qualche Uovo sbattuto, e bene unito, e si ponghino in una Tortiera unta, e con fuoco sotto e sopra, si fanno terminar di cuocere avvertendo che il fuoco sotto sia pochissimo; con la detta composizione si fanno delle eccellenti Frittate.

Quaglie alla Reale.

Sventrate, e accomodate le Quaglie con le Zampe sopra alle coscie, fiammeggiatele, mettetele in una Cazzeruola con fette di Lardo sotto e sopra, e due fette di Presciutto, un mazzetto d' erbe, un poco di Basilico, un bicchiere di vino navigato, consumato per metà, altrettanto Brodo., Sale, e Pepe sodo, coprite

con un foglio di carta , fatele cuocere con fuoco sotto, e sopra, allorchè saranno cotte scolatele, aggiustatele sopra un piatto, e servite con sopra un Ragù di Animelle , Tartufi , Prugnoli , Coratelline , o piccole Chenef che bagnerete col fondo della cottura delle Quaglie.

Porchetto di Latte in Gattò.

Tagliate la testa , e i piedi ad un Porchetto di latte, disossatelo, prendete tutta la carne che stà attaccata alla pelle senza romperla , tagliatela in filetti , tagliate ancora in filetti dei Tartufi, tritate un poco di Lardone , e Presciutto. Marinate il tutto con un poco d' Olio , Sale, Pepe, Prezzemolo , Cipolla , e Scalogno trito, aggiustate la pelle in una Cazzeruola, metteteci dentro la composizione cucitela come una borsa , copritela tutta al disotto di fette di lardo, involtatela in un tovagliolo ; fatela cuocere con brodo, mezza bottiglia di Sciampagna , o altro Vino bianco bollente , un mazzetto d'Erbe odorose , fette di Cipolla , e di Carote , uno spicchio d' Aglio, tre Garofani, uno stecco di Cannella , una foglia d' Alloro, e Sale ; quando sarà cotta levatela dal tovagliolo, scolatela bene dal grasso , scucitelo , e servitelo con Salsa all' Italiana con sugo di Limone.

Plen Buden all' Inglese.

Inzuppate libbre una di midolla di Pane fine nel latte, e passatelo per staccio, uniteci 8. Uova, e un idea di sale, e l' odore che vorrete , e once 8. Butirro fresco.

Abbiate un tovagliolo il quale unterete bene di Butirro, e che spolverizzerete con poca farina, poneteci la composizione, legatela bene, e mettetela dentro l' acqua che bolla con pochissimo Sale; allorchè sarà ben ferma, e cotta, scolate il Budino, ponetelo nel piatto, e versateci sopra una delle seguenti Salse.

Acqua, Zucchero, un rosso d' Uovo, farina, Butirro, un idea di Sale, e Sugo di Limone (oppure) Latte, Zucchero, un rosso d'Uovo Farina, e Butirro (ovvero) Acqua, Sale, Farina, e Butirro; qualunque delle dette tre Salse, le dovete stringere a poco fuoco, come una Crema.

Dentro questo Budino, vi potrete mettere Candito trito, Zibibbo senza pipini, o Pinocchi, o Uva passolina, frutti sciroppati, pistacchi, e fiori d' Aranci canditi a secco.

Ramechen.

Fate bollire un bicchiere d' acqua con un pezzo di Butirro, ed un pochino di Sale, indi gettateci un pugno di Parmigiano grattato, e subito della farina quanto ne può bagnare l' acqua, formatene una specie di pasta che sarà cotta quando si staccherà dalla cazzeruola, e ponendoci dell' Uova ad uno per volta, ben maneggiandola con il cucchiajo di legno, e infine circa una libbra di Formaggio Sbrinze, tagliate in minutissimi dadini, e due Acciughe salate passate per staccio, e un poco di Pepe.

Formate i Ramechen, che siano piccoli, e tondi, poneteli sopra lastre di ferro, spolverizzateli di farina, e fateli cuocere di bel colore ad un forno temperato, e serviteli sortendo dal forno.

Delle Rane, ossiano Ranocchi.

I Ranocchi ossiano Rane pulite (come troverete segnato nel Capitolo delle Zuppe,) potete passarle dentro una Cazzeruola sul fuoco, con Olio, Butirro, Erbe fini, e Cipolle il tutto ben trito, Sale, e Droghe; indi sbruffarle con un pizzico di farina, poscia bagnarle con un poco di vino, ed un poco di sugo, fatele cuocere a corta Salsa, e servitele se volete all'agro di Limone; dentro questa Salsa si può mettere dei Pinocchi, e Mostacciolo di Napoli in polvere, e se è cucinata con Butirro si può legare con torli d'Uova.

Presciutti alla Majanese.

I Prosciutti alla Majanese salati di poco, si fanno lessare a mezza cottura, e prima che sieno freddi li si levi la Cotenna, e quando sono freddi si mettino allo spiede involti in più carte imbutirrate, e fateli cuocere bagnandoli con once 8. Spirito di vino caldo, e cascando nella ghiotta ribagnate di nuovo finchè sia cotto di bel colore. lasciatelo raffreddare, e servitelo sopra ad una salvietta, guarnito di Lauro regio, e fiori se vi piace.

Presciutto Giulebbato.

Si netti il Presciutto dal rancido, si levi la cotenna ed il grasso, gli si faccia dare una cottura con acqua per un ora, poi si asciughi con panno bianco, si metta a molle con Aceto caldo per ore 3. poi si asciughi, indi si ponga in molle nel Latte per ore 4, e il detto Latte sia fresco, e si asciughi come sopra; s'abbia lesto lo Zucchero purificato, si levi l'osso al presciutto si faccia bollire un'ora dentro lo Zucchero, e si cavi, si distenda nel piatto, e si faccia bollire lo Zucchero con Scorza di Cedro cruda tagliata a dadi, con sugo di Limone assai, alcuni Garofani, e Cannella, quando avrà bollito abbastanza, si metta il gelo sopra il Presciutto, e servitevene freddo.

Chenef.

Fate della composizione della Farsa di Chenef, che è descritta nel Capitolo I.

Imbutirrate leggermente da una parte un foglio di carta bianca da scrivere. Prendete con un Cucchiajo d'argento una porzione della Farsa di Chenef, e col coltello fatela cadere sopra la carta, indi con il coltello bagnato nell'acqua dategli una forma bislunga, e fatele tutte eguali. Abbiate del Brodo al fuoco giusto di Sale, quando bolle metteteci le Chenef con la carta, che toccando il brodo la carta si distaccherà, e la leverete subito; fatele bollire finchè diverranno gonfie, e spugnose; allora scolatele, e ponetele sopra ad un panno e servitele in una fiamminga; poneteci sopra una Salsa chiara di sostanza, con agro di Limone.

Se volete potete variarle unendoci, o Tartufi, o Funghi, prima passati in una Cazzeruola con Butirro, e allor che siano cotti, e freddi uniteli alla composizione, e unendoci i Tartufi, o Funghi in allora vi porrete una Salsa, o Culì di Vitella, e Pomodoro.

Pollastri in diverse maniere.

I Pollastri tanto ripieni di Salsa alla Chenef, o di Ragù, o senza riempire, piccati, o senza, li potete far cuocere arrosto o in Bresa alla Genovese, o in piccola Bresa; glassarli, e guarnirli con qualche Ragù, o con ortaggi a piacere, e Piselli freschi, ma tanto che gli ortaggi che i Piselli siano prima cotti a parte.

Un eccellente ripieno per i Pollastri è il seguente: Pestate delle Mandorle dolci pelate, ed unitele a della midolla di pane inzuppata nel Latte, metteteci i fegati dei Pollastri triti: indi condite il ripieno con Butirro, Erbe fini, Sale, Droghe, e Uova.

Dopo cotti nella Bresa alla Genovese prendete il fondo ben digrassato unitelo a dei rossi d'Uovi, ed uniteci i pollastri ripieni, o vuoti, appanateli, fateli prendere colore al forno, e serviteli con sotto una Salsa a piacere.

Potete servire in Fricassè prima imbianchiti tagliandoli in pezzi per le congiunture, senza tagliare le ossa, passateli in una cazzeruola con Butirro, Presciutto, Cipolle, e poche Droghe, quando sarà insaporito, buttateci un poca di farina, bagnate con Brodo, o Sugo, digrassate la Salsa, e legate con rossi di Uova, e sugo di Limone.

In molte altre maniere potete servire i pollastri, e per far ciò [vedete l' Oche salvatiche.]

Dei Piccioni Reali, come dei Terrajola.

Li potrete egualmente cucinare, e servire come i pollastri.

Dei Pivieri in Salmì.

Fate una farsa di tutti i suoi interiori con Lardo, Butirro, Prezzemolo, Sale, e un Uovo, poco Pepe, fate cuocere in una delle Brese fatta con fette di Vitella, fette di Lardone, Erbe fini, Butirro, poco Sale, e mezzo bicchiere di Vino bianco, se volete quando saranno cotti, potete passare allo staccio la Salsa, e se vi piace unirvi un purè di lenti, oppure di Tartufi, o Funghi, o Cavoli, o Cardi, ossiano Gobbi, avvertendo che queste guarniture siano di già cotte a parte.

Pivieri Arrosto.

Pulite i Pivieri, sventrateli per la schiena facendoli un taglio per il lungo; riempiteli di una Farsa di grattino, accomodateli come l' arrosto tagliandoli la testa, fateli passare in una Cazzeruola sopra al fuoco con un poco di Butirro, indi infilateli in un piccolo spiede, involtateli in fette di Lardone, e carta; legateli ad uno spiede grande, fateli cuocere che sieno ben sugosi, e serviteli senza il Lardo, con sopra o Salsa, o Ragù, a piacere.

Pernici, o Starne alla Griglia.

Pelate, e sventrate le Pernici o Starne, che siano giovani, accomodatele con le Zampe nel corpo, riempitele col loro Fegato trito, Tartufi, Prugnoli, Prezzemolo, Scalogno, cipolletta, uno spicchio d'Aglio, il tutto trito un poco di Lardone pestato, Butirro, rossi d'Uova crude, Sale, Pepe, Noce moscada, e Sugo di Limone; marinate con Olio, altrettante erbe trite come sopra, Sale, Basilico in polvere, e Pepe; poscia involtatele in carta con tutta la marinata formatene le Papilliotte, riquadrate, e fatele cuocere per un' ora e mezzo alla Gratella; quando saranno cotte, scartatele, scolatele, e ponetele nel piatto che dovete servire, guarnite di Cipollette cotte al Brodo, mettete tutte l'erbe della papilliotta in un poco di Culì, o Spagnola, digrassate, fate dare un bollore, e servite con Sugo di Limone sopra le Pernici, o Starne.

Fagiani falsificati.

Prendete un Capponcello giovine non molto grasso accomodategli la testa a guisa di Fagiano, vuotato, e pulito che l' avrete, poneteci nel ventre uno storno pelato, e pulito, fatelo cuocere arrosto, piccato di Lardo involtato in carta unta, quando sarà cotto scartatelo, digrassatelo, e levate lo storno che butterete via, e servitelo naturalmente; vi aggiusterete una vera coda di Fagiano che conserverete a questo effetto; la Salsa la potrete fare del suo fegato, oppure altra a vostro piacere potrete cuocerlo ancora

alla Brese, e con Salsa a piacere, che lo ritroverete un perfetto Fagiano; in questo modo sopra descritto si servono i veri Fagiani.

Fagiano Arrosto.

Dopo ben pulito un bel Fagiano grasso, e carnuto, riempitelo con il suo fegato trito, condito con Tartufi, Prugnoli, Scalogne, Prezzemolo, Cipolla, uno spicchio d' Aglio, Lardone, e Basilico, tutto ben trito, un torlo d' Uovo crudo, Sale, Pepe, e noce Moscada; cucitelo, accomodatelo con le Zampe nei lati delle cosce spellate, e spuntate le dita, fatelo rinvenire in una Cazzeruola con Butirro strutto sopra al fuoco, indi asciugatelo, piccateli tutto il petto di minuto lardo, fatelo cuocere arrosto, involto in carta unta con Olio, o Burro, spolverizzato con un poco di Sale, quando sarà quasi cotto scartatelo fategli prendere un bel colore, scucitelo, e servitelo con sotto una Salsa e un Ragù, rilevato, come sarebbe, di Capperi, Olive, Tartufi, Cipollette, Rape, Carote, Sedani, o Salsa rossa all' Italiana, o una spagnola.

Lo Potete servire a qualunque salsa di buon gusto.

Budino di Fagiano.

Il Budino di Fagiano si fà egualmente come quello della Lepre.

Beccaccia Arrosto.

Ponete allo spiede le Beccaccie ben pulite ,

e ben garbeggiate a forma d' arte, raccogliete i suoi interiori che caderanno nella ghiotta ; oppure prima di metterle allo spiede, starnatele con maniera per non aprirle tanto; con i suoi interiori si fà dei crostini tenendo il metodo dei crostini falsificati di Beccaccia , al Capitolo dei Crostini, che solo variano dalla milza di Castrato ai suoi interiori buttando via i buzzi.

Beccaccie in Salmì.

Tagliate le Beccaccie in pezzi che siano già cotte arrosto , e ponetele dentro ad una Salsa al Salmi , che troverete al Capitolo delle Salse , e servirete con sugo d' arancia , e con le teste divise per metà , ponendole al di sopra e all' intorno , guarnitele dei suoi Crostini di sopra descritti.

Beccaccie ripiene.

Le servirete come l' Oche salvatiche

Delle Oche salvatiche in tutte le maniere.

Quando avrete perfettamente pulito l'Oche li taglierete testa , e collo, e accomodatele a forma d' arte con ago , e spago , piccatela se volete , ovvero senza ; le potete fare cuocere allo spiede , o al forno oppure alla Genovese dentro una Bresa , glassatele poscia, e servite con quel Ragù , o Salsa , e guarnizione che vorrete.

Volendo servirle ripiene, vi descrivo qui

appresso diverse composizioni, acciò possiate variare a piacere.

Disossate interamente l' Oche, oppure disossate il solo petto; indi potete riempirle con una delle seguenti composizioni, e cuocerle come si è detto di sopra.

— 1. Ripiene di una Farsa di Godivò, o di Chenef, o di Grattino, e ancora se vorrete nel centro potete porvi qualunque buon Ragù cotto, o crudo.

— 2. Con Tartufi crudi in fette conditi con Sale, Droghe, Butirro, erbe fini, lardo rappato, il proprio Fegato dell' Oche ben trito, e qualche Uovo.

— 3. Con Salsiccia senza pelle, e qualche Cipolla cotta, Tartufi interi, o in fette, ma prima passato il tutto sul fuoco per un momento, con Butirro, Sale Droghe, e erbe fini.

— 4. Con Marroni arrostiti, Salsiccia senza pelle, Droghe, Erbe fini, e Butirro; avendo prima fatto passare il tutto sul fuoco dentro ad una Cazzeruola.

— 5. Si puole riempire di qualunque Ragù cotto, e crudo.

— 6. Di Salsiccia senza pelle, e qualunque Cipolla cotta, ovvero di sola Salsiccia, oppure fate una composizione trita con Tartufi, Prugnoli, Sale, Droghe, Erbe fini, e il Fegato dell' Oca, qualche Uovo, Lardo rappato, ed un pugno di Parmigiano.

— 7. Di Maccheroni, o di Riso, come Timballi di Riso, alla Genovese, e di Maccheroni alla Napoletana.

— 8. Con una Farsa Chenef condita con Parmigiano, candito in dadini, Cannella, Pinocchi, Spazzolina, e un cucchiajo di Zucchero.

— 9. Come la Lepre agro-dolce.

Gnocchi alla Veneziana allo Zucchero.

Fate bollire del Latte con Butirro, e Sale, indi poneteci oncie 3. di Semolino, e oncie 1. farina, e formate una pasta ben tenera maneggievole, e ben cotta, e la porrete sopra alla Tavola, allorchè sarà fredda, tagliatela a mostacciolelli, e fateli lessare in acqua salata, e poi levateli con la Stumarola, scolateli bene, e serviteli con Butirro, Formaggio Parmigiano, Zucchero, e Cannella se volete; se dopo raffreddata la pasta vi vorrete unire qualche Uovo, resta in vostro arbitrio.

Marangone alla Mantovana.

Inzuppate dei Biscotti di Majorca, o Pan di Spagna, o fette di Pane fine abbrustate in vino Forestiero, o Rosolio, accomodatelo a più suoli nel piatto, tramezzato se vi piace con filetti di Mandorle dolci, pistacchi, e candito; intonacate con Glassa Reale, e fate asciugare al Forno leggerissimo, e servite; se volete variarlo, potete invece di Vino, e Rosolio, servirvi di Crema, o Marmellata di frutti.

Budino di Lepre.

Prendete una Lepre, o delle coscie di Leprottino, del quale leverete i filetti, tagliate i nervi, e le pelli, pestate questa carne nel Mortajo, unitevi il Fegato al quale avrete tolto il fiele, e passate allo Staccio; raccogliete il tutto e pesate: unitevi altrettanta panata ben prosciugata, che sia stata cotta col brodo, o sugo

pestate il tutto insieme nel Mortajo, aggiungete altrettanto Butirro quanto peso avete della carne, cioè a dire se la carne di Lepre è una libbra, una libbra di panata, e una libbra di Butirro, e aggiungeteci il sangue della Lepre. Condite il vostro ripieno di Sale, di Spezie fini, e un poco di Moscado; tagliate delle erbe fini, e passatele al Butirro dentro ad una Cazzeruola, mettete tre o quattro torli d' Uova l' uno dopo l' altro, e terminatela con dei bianchi d' Uova montati, e mescolateli leggermente; fate il saggio per sentire se è di buon sapore.

Aspergete la vostra Tavola con un poca di farina, mettete il vostro ripieno sopra, e rotolatelo nella farina, posatelo sopra ad un Coperchio che voi avrete, aspergendoci un poca di farina, fatelo bollire in molto brodo dentro a un Tovagliolo; dopo ritiratelo, e lasciatelo raffreddare, indi glassatelo di Butirro, panatelo con Pan grattato fine, e ponetelo sopra a una Gratella, o Forno da campagna; potete porlo ancora in una forma bardata di Butirro, e Pan grattato, e cuocerlo al Forno.

Mele alla Tedesca.

Si prenda delle Mele rose grosse, si mondino, e con canna di latta si levi il torsolo, e pongansi a cuocere in Vino bianco, acqua, Zucchero, Cannella soda, ed una scorza di Limone di giardino, s'accomodino dentro adun piatto, e intantochè si freddano si faccia la seguente Crema.

Si prenda 4. torli d'Uova, once 2. Zucchero, fior di farina, e uno stecco di Cannella

buona, unendo in una Cazzeruola tutto insieme, vi si aggiunga del Latte ad un poco per volta perchè si spenga bene la farina, pongasi sopra un fornello bene acceso, facendo la Crema con mestola di legno, perchè non si attacchi, non si lasci di lavorarla finchè non sia densa, che cominci a bollire, e che perda l' odore di farina, si levi la Cannella, si versi sopra alle Mele, si getti sopra un poco di Zucchero, si ponghino in Forno per un quarto d' ora, e si servino.

Dei Pasticci in generale, caldi e freddi.

La miglior pasta, è la Brisè, ma si possono fare di pasta frolla, come ancora di pasta mezza frolla, si riempiono di Maccheroni, come di Tortellini alla Bolognese, di Gnocchi alla Veneziana unendovi un Ragù di buon gusto; si riempiano di carne grossa, di qualunque polleria, di uccellami; tutto questo si può usare intero, come in tocchi, ma tutto deve essere prima cotto, e ben condito, e vi si deve unire dei buon Ragù d' Animelle, di schienali, di Coratelline, Creste, Granelli, e Culì. — I Pasticci freddi si formano nello stesso modo alla riserva, che non vi si mette Culì, e nel tempo che va cuocendosi potete per il camminetto introdurvi un poco di Vino di bottiglia. I Pasticci freddi vanno serviti sopra ad un piatto con sotto un tovagliolo: la guarnitura esterna si fà di proprio gusto, e poi si dora con Uovo sbattuto.

CAPITOLO VI.

Dei piatti Rifreddi di ogni genere.

Descriverò con brevità tutte le maniere di apprestare qualunque rifreddo, che prenderete norma da questi per variarli a piacere.

Qualunque Pollo, o Uccello tanto ripieno che vuoto cotto in Bresa, Arrosto, intero, o in tocchi potete servirlo rifreddo, ponendolo sopra ad un tovagliolo piegato elegantemente guarnito di Lauro regio, e sopra dell' Aspich gelato: qualunque testa di Majale, di Vitella tanto intere che in tocchi, disossate oppure naturali, come ripiene, si servono nello stesso modo, ovvero si serve il rifreddo naturalmente, e solo coperto con una campana di cartone, o di latta intonacata al di fuori con Butirro, e arrabescata con erbe di diversi colori, e con sopra qualche statuetta di Butirro.

Si servono ancora i rifreddi dentro un bordo di Butirro ben decorato, e con sopra un bell' Aspich gelato, e sminuzzata.

Tanto la Vitella, il Manzo, la grossa caccia già cotta in bresa, o arrosto, come la lombata ossia Arista di Majale; i Presciutti serviteli rifreddi con l' istesso ordine della già detta Polleria.

Si servono ancora i piccoli Uccelli, ale, coscie di polleria, Salmì d' ogni animale domestico, e salvatico, i Ragù, i Tartufi, e i

filetti di carne, Animelle, filetti, e coratelle già tutto cotto, e rifreddo unitamente ad un Aspich tanto nelle cassettine, che nei bordi di Pane. Tutto questo potete servire nelle forme, ponendovi due dita di Aspich forte, e sopra poneteci quell' uccello, o pollo, o altro a vostro piacere; — versateci sopra, e all' intorno il resto dell' Aspich, e fate gelare; immergete la stampa per un istante nell' acqua bollente, che avrete un bel Mosaico, e servite come i già detti rifreddi, oppure nei piatti sopra ad un poco d' Aspich gelato nel piatto.

CAPITOLO VII.

Dei lavori da farsi con il Latte, e Creme diverse.

Spume di Latte di ogni sorte.

Abbiate della panna di Latte, oppure capo di latte, che allungherete secondo che bisognerà con Latte crudo, e ben fresco, indi uniteci dello Zucchero fine in polvere, l'odore, e colore che vorrete, passate per staccio dentro una terrina, e sbattete con bacchette, oppure frullate con un frullo da cioccolata; andate a mano, a mano levando la spuma con la cucchiaja bucata, e fatela bene scolare sopra uno staccio; indi servitela sopra una salvietta con Cialdoni o paste Sfoglie all'intorno.

La spuma di cioccolata si fà con grattare della cioccolata nel latte. Quella di Caffè, si fà con mettere del Caffè ben carico, e chiaro cotto nel Latte.

Le spume di Latte si servono dentro qualunque Vol-o-vaut di pasta Sfoglia, di pan di Spagna, di pasta, di Mandorle ec.

Bianco mangiare

Abbiate once 3. di Mandorle macinate che porrete in fusione dentro una foglietta di latte, ossiano once 16. che sia tiepido con Zucchero a proporzione, e l'odore, che vor-

rete, indi passate per panno, ed uniteci della colla di pesce preparata come quella delle gelatine, versate dentro nelle forme di rame, fate gelare sopra la neve, e servite il bianco mangiare sopra un tovagliolo ben piegato.

Nei giorni di magro invece di latte, vi servirete di un latte denso di mandorle; con i pistacchi, e con Nocchie macinate, si fanno ancora i bianchi mangiare nel modo come sopra; si possono fare con qualunque odore come ancora di Caffè, e Cioccolata, che tanto per l'odore, che per il sapore vi potrete regolare come le creme; quando volete levare il bianco mangiare dalle forme, mmergetele per un momento nell'acqua bollente, e subito rovesciarle sopra ad un tovagliolo ben piegato, che sarà sopra ad un piatto.

Ricottina alla Mastrich.

Stemperate una Ricotta con Latte, Zucchero, e l'odore che vorrete, e poi passarla per staccio, che sia di giusta consistenza, poneteci un poco di quaglio, fatela accagliare dentro ad una scodella sulle ceneri tiepide, e servitela ben scolata con Zucchero fine sopra.

Ricottine alla Spielman.

Stemperate una Ricotta con Latte, Zucchero, e l'odor che vorrete, ed un poca di Crema di Cioccolata, poneteci un tantino di quaglio e finitela come la Ricottina alla Mastrich.

Ricotta alla Patrizia.

Prendete della Ricotta Romana fresca, con-

ditela con Zucchero, e Acqua di fior d'Arancio, e Latte fresco; unitelo bene mischiandola, e dipoi passatela alla stamigna, ponetela in un piatto, e servitevene spolverizzata di Zucchero, e potete ancora servirvene passata per siringa.

Latte di Mandorle alla Torinese.

Stemperate una libbra di Mandorle dolci macinate con acqua, che formi un denso latte; conditelo con Zucchero, e qualunque odore, e passate perstaccio, ponetelo dentro ad una Cazzeruola con pistacchi in filetti, Candito trito, e 8. bianchi d'Uova in fiocca, ponetelo sopra ad un fuoco molto moderato, e movete con un cucchiajo di legno; appena che sarà denso, levatelo dal fuoco, versatelo dentro una scodella, e servitelo freddo. Potrete decorarlo con minuti Confetti coloriti, spume di Cioccolata, Marenghe, o altro di vostro gusto.

Crema di Latte.

Stemperate 8. rossi d'Uova, e un bianco con 8. cucchiajate di farina di Riso, o di Grano, once 5. Zucchero, once 32 di Latte, poneteci l'odore che vorrete, e fate stringere la Crema dentro una Cazzeruola a fuoco moderato, mescolando sempre con un cucchiajo di legno, allorchè sarà ristretta al suo punto, e che non si senta più farina, passatela per staccio, mettetela nel piatto, servitela glassata di Zucchero, e Pala rovente; volendola di Cioccolata potete grattarvela prima di cuocerla, o cotta con acqua, o Latte, che sia ben densa; il Caffè

cotto con Latte, o acqua sia di sostanza, ma ben chiaro.

Crema Fovettes d' ogni genere di Rosoli, e frutti.

N.° 12. Torli d' Uova, 6. Bicchierini d'Alchermes, oppure altri Rosoli o Rum, 6. Bicchierini d' acqua, e facendola di Caffè 12. bicchierini di buon Caffè, Oncie 3 Zucchero fine, qualche tocchetto di Cannella; Ponete tutto dentro in una cazzeruola, e con un cucchiajo di legno, andate toccando il fondo, e movetela di continuo, state attento quando comincia ad attaccarsi, o al cucchiajo, o alla Cazzeruola, versatela in una catinella, e quando è fredda stangheggiandola sempre per un verso, fatela montare, e servitela a vostro piacere avendo già levato la Cannella.

Se avrete delle fette di biscotto di Majorca bagnatelo con limonata, che abbia un poco di Rum, colate il Biscotto dalla limonata, e ponetelo nel piatto, e versateci sopra la Crema.

Crema Velutè di Caffè.

Fate bollire per mezzo quarto d' ora libbre 2. di Latte con Zucchero in pane a proporzione, abbrustolite intanto un buon pugno di Caffè, quando sarà abbrustolito, gettatelo nel Latte bollente, e coprite la Cazzeruola, allorchè sarà freddo passatelo per un tovagliolo prima bagnato, e poi spremuto, gettate via il Caffè; con tre o quattro Gigè, ripassate il

Latte per la Salvietta quattro volte sempre con i Gigè, e finalmente torcetela leggermente, indi riempite i vasetti, o chicchere, ponete le medesime in una Teglia con due dita d' acqua bollente, coprite con coperchio di ferro, poneteci sopra del fuoco, dopo 5. minuti sarà rappresa la crema, levate le chicchere pulitele, lasciatele raffreddare, e servite. Con questa dose si farà otto chicchere.

Crema di Cioccolata bianca.

Si appresta come la precedente con la differenza che farete bollire per un quarto d' ora con il Latte, uno steeco di buona Cannella, e un pezzetto di Vainiglia, indi getterete dentro il Caccao non tanto abbrostolito, coprite la Cazzeruola, e finite come l' altra.

— Alla Cannella. — Alla Vainiglia. — Al Cedrato. — All' Arancia. — Di Cioccolata naturale. — Si usa egualmente volendo diacciare le suddette Creme, invece di Gigè, tre, o quattro anelli di colla di pesce, preparata come per le Gelatine.

Formaggio alla Prussiana.

Prendete libbre 3. e once 9. fior di Latte, fategli fare bene la schiuma come una fiocca ben consistente, poi unitevi once 4. Zucchero fine, once 1. acqua, ed 1/8. di Cannella fine; mettete tutto nella forma poi fate diacciare.

Presura per fare accagliare il Latte.

Prendete un Caglio di Vitella di Latte, o

Capretto , bucatelo , e conservate il Latte che sorte ; lavate la vescichetta, scolatela, e rimettete il latte già levato con un pizzico di Sale , legato l' apertura con spago ; mettetela dentro in un vaso di terra verniciato con once 16. spirito di Vino , e once 6. d' acqua; tenetelo in questa infusione per un mese , tenendolo in luogo fresco, e che sia turato ermeticamente il vaso ; dopo tal tempo lo filtrerete per carta, e porrete in bottiglia, ben turata onde conservarlo.

Una cucchiajata da caffè , serve per accagliare once 32 di Latte.

CAPITOLO VIII.

Delle diverse Gelatine.

Preparazione della Colla di Pesce.

Battete la Colla di Pesce con un martello, e sfogliatela bene; indi fatela ammollire nell' acqua per ore 6, e poi lavatela a più acque, fatela bollire con acqua, e quando sarà sciolta passatela più volte per panno lino bagnato, e ben spremuto.

Colla di Gigè di Pollastri, e sua spiegazione.

Il Gigè di Pollastri sono le pelli bianche interne dei magoni (dette Cipolle) dei Pollastri, le quali si levano con diligenza senza punta carne, si diseccano, e se ne serve all' occasione per le creme, ed altro.

Colori che si possono dare alle Gelatine.

Questi colori essendo ben posti in opera possono fare un effetto molto grato dentro un bianco mangiare, e cosa simile, si può lasciarne nel gelo naturale, e altro imbiancandole con mandorle pestate, e passate secondo il consueto; per il giallo, si mette qualche rosso d' uovo; per il fior di Lino un poca di Cocciniglia; per il rosso, delle Bietole rosse; Rave o Gi-

rasole di Portogallo; per il Pavonazzo, del Girasole, o polvere di violetto, e per il verde del sugo di foglie di bietola; che farete cuocere, e consumare in un piatto a fine di levarne la crudità.

Modo di servire le Gelatine.

Si possono servire dentro bicchieri di Cristallo, dentro a dei Limoni, o Aranci freschi, vuotati, e ben lavati; i quali dopo ben gelati si taglino in quarti, e la gelatina fà un bell' effetto.

Si mischino ancora dentro una stampa più gelatine di diversi colori e sapori, facendo congelare un suolo per volta prima di mettere l' altro.

Gelatine di Ponce.

Unite al di sopra un poco di Rum giammaica; volendo Gelatina spiritosa invece di Rum, poneteci qualche buon vino di Malaga, Cipro, o Rosolio, e finite come le altre.

Gelatina di piedi di Vitella.

Libbre 6. Zampa di Vitella, cioè dall'ultima congiuntura andando a basso, si mettino in acqua tiepida per un ora, e poi si mettino in una marmitta con libbre 10. di acqua, quando avrà alzato il bollore si lasci bollire a fuoco lento per ore 8. dopo detto tempo se ne levi un poca in un piatto, e se si gela sarà fatta, altrimenti non gelandosi si lasci bollire dell' altro, passatela per stamigna, indi chiari-

tela con bianchi d' Uova, e passatela con panno lino più volte finchè sia ben chiara.

Gelatina di Frutta.

Spremete il Sugo del frutto che vorrete come (verbi grazia) Fravole, Persiche Melone, Ribes, Granati ec. Si passi per tela finchè il sugo sia chiaro con un poca d'acqua, se il frutto non fosse molto sugoso, si unisca dello Zucchero chiarito a — Lisa — uniteci l'odore che vorrete, e un poca di acqua; vi si unisca la colla di pesce, che sia forte abbastanza; e finite come le altre.

Gelatine di tutte le sorti di Agrumi.

Abbiate del sugo di Limoni freschi, che così verrà il sugo più chiaro il quale lo filtrerete più volte; indi accomodatelo con acqua, e Zucchero chiarito a — Lisa — dategli l' odore con quelle buccie di quell' agrume che vorrete, o con il loro olio essenziale, ossia essenza, unite alla colla di pesce, e filtrate.

Gelatina di Pesce.

Prendete del Pesce fresco, sia Luccio, Trota, Reina, Tinca, o altro buon pesce grasso, che potrete ancora promiscuarlo in diverse qualità.

Gettate via le teste e code, e gli interiori, tagliate il resto in pezzi, e lavatelo in più acque in modo che non vi resti sangue, potendo adoprare all' ultima lavatura acqua tiepida, ponetelo dentro ad una Cazzeruola, o

marmitta, e per ogni libbra di pesce, ponetevi oncie 16. acqua con altrettanto vino bianco; mettete la cazzeruola, o marmitta al fuoco, schiumate diligentemente, poi aggiungetevi un poca di colla di pesce, e un' ombra di Sale, fate sempre bollire fintantochè sia consumato abbastanza, provandolo in un cucchiajo raffreddandolo, e se si rappiglia, colatelo con un panno, spremete ancora il pesce, dipoi digrassatelo, conditelo con dello Zucchero fine, cannella, e chiara d' Uova in fiocca, il sugo di un Limone, e finite come quella di carne.

CAPITOLO IX.

Delle diverse qualità di Crostini.

Crostini al Butirro.

Fate dei crostini di pane ben garbeggiati, stendeteci del Butirro fresco. situateci sopra dei filetti di Acciughe salate, e ben pulite, oppure dei filetti di Caviale, o solo Butirro.

Crostini falsificati di Beccaccia.

Abbiate della Milza di castrato, gli leverete la pelle, e la batterete con coltello minutamente, ponete in una Cazzeruola della cipolla, e scalogno tritato minutamente, con Olio, e Butirro, fate rosolar bene, e metteteci Pepe, Spezie, e poco Sale, indi passateci una Acciuga ben pulita, e senza lisca, e dipoi la milza; fate tutto ben cuocere, e bisognando bagnate con brodo, e acqua, e formate una Salsa a giusta consistenza; abbiate dei crostini di pane fritti, metteteci sopra la Salsa, e servitevene caldi; avendo le Beccaccie, servitevi dei suoi interiori invece di milza.

Crostini agro-dolci tanto di grasso, che di magro.

Squagliate dello Zucchero senza acqua sopra poco fuoco dentro una Cazzeruola, spol-

verizzate con un pizzico di farina, e bagnate con Aceto a sufficenza, uniteci del mostacciolo pesto, Cannella, Noce moscada, Pinocchi, Uva passolina, e Candito trito, dopo pochi bollori, metteteci il Presciutto, o altro salato, tagliato tutto molto fine, e fate stringere a poca Salsa, poi stendete questa Salsa sopra i Crostini abbrustiati, servitevene caldi, o freddi.

Crostini d' Erbe in più maniere.

Abbiate una Salsa di Spinaci, o altra erba fredda, e molto densa; uniteci qualche rosso d'Uovo, e Parmigiano grattato, indi stendetela sopra a delle fette di pane, indoratele, e friggetele; oppure dopo indorate, potete panarle, e se non volete friggerle potete cuocerle in Teglia al Forno; che ben sieno condite di Butirro.

Crostini alla Banderick.

Abbrustiate delle mandorle che sieno ben croccanti, indi passatele ben fine nel Mortajo, con Zucchero, Cannella, ed un poca di Vainiglia, sciogliete la composizione con dei rossi d' Uova, Cioccolata, e un poco di Latte, ponete dentro una Cazzeruola, e fate cuocere a lento fuoco, movendola sempre con un Cucchiajo di legno, e allorchè sarà densa ponetela sopra le fettine di pane tagliate in mostacciolетti, e leggermente abbrustiate; quindi servitevene freddi.

Crostini d' Acciughe, e Caviale.

Si lavi 10. Acciughe ben pulite dalle lische,

si ponghino in un mortajo, con Prezzemolo trito, e dei Capperi, si pesti bene unito, metteteci un poco d'Olio, si passi per staccio, e si ponga sopra ai crostini di pane abbrustiati, e si servino con prezzemolo fresco, e se volete, potete servirvi del Caviale, invece di Acciughe.

Crostini di Prugnoli.

Prendasi dei Prugnoli di maremma che sieno freschi, e si puliscbino dalla terra, si lavino più volte nell'acqua fresca; dopo averli asciugati, si trinci uno spicchio d'Aglio, e del Prezzemolo, ponendolo in una Cazzeruola, con del Butirro, e Presciutto unitamente ai Prugnoli, ponendoli ad un fuoco gagliardo, quando rimangano prosciugati, si bagnino con del Brodo sostanzioso, o Sugo, lasciandoli bollire finchè di nuovo si prosciughino, e allora vi si prema del Limone, facciansi dei crostini di pane, si frigghino nel Lardo, o Butirro, e si coprino della composizione, e si servino caldi.

Crostini d'Indivia.

Si pulisca dei cesti d'Indivia tagliandoli il capo, e lessandoli, li farete cuocere a tutta cottura; si passino nell'acqua fresca per un quarto d'ora, si sgrondino, e si tritino minutamente, si ponga in una Cazzeruola ad un fuoco gagliardo con Butirro, Sale, Pepe, e Cannella in polvere, lasciandoli insaporire per un quarto d'ora, dopo vi si aggiunga del Parmigiano grattato abbondantemente, e due torli d'Uova, e tutto unito assieme si lasci raffred-

dare; facciansi tanti piccoli mostaccioli di midolla di pane ponendo sopra ad ogni uno di essi una dose della preparata indivia, quindi s' involtino in Uovo sbattuto, dipoi nel pan grattato unito a del Parmigiano; si frigghino nel lardo, e si servino caldi, e nei giorni magri si frigghino in olio.

Crostini alla Contadina.

Inzuppate i crostini di pane nel Latte, indi copriteli di Parmigiano, o Sbrinz, o altro formaggio in fettine sottili, intingetele in Uova sbattute con un idea di Sale, e di Pepe, e quindi poneteli in una teglia unta di Butirro, spolverizzate sopra con Parmigiano grattato, ed aspergete con molto Butirro, fate prendere un bel colore al forno, e serviteli subito caldi.

Crostini all' Ermitage.

Stendete della Crema nella padella, o della marmellata sopra le fette di pane inzuppate nel Latte, indoratele, fatele friggere, e servite con Zucchero sopra.

Crostini d' Uova diversi.

Fate una Frittata con Presciutto a dadini, o senza, fatela in tocchetti come i crostini di pane, che avrete preparati inzuppati nel Latte, e ponetevi sopra la frittata con qualche cappero se volete, infarinateli, dorateli con Uova sbattute, friggeteli, e servitevene subito.

Crostini alla Mammalucca.

Abbrustiate delle Mandorle dolci, indi pestatele bene con Zucchero, e ponetele dentro ad una Cazzeruola con rossi d'Uova, Cannella, e l'odore che vi piace, e fate cuocere per un momento sopra a poco fuoco come una Crema, indi stendete questa composizione sopra i crostini di pane abbrustiato, e serviteli freddi.

CAPITOLO X.

Dei modi di servire l' Uova.

Uova alla Bonace.

Si affrittellino l' Uova in Olio, o in Butirro, dopo si ponghino sopra un panno, si asciughino, e si contornino, indi si ponghino in un piatto cupo, e vi si getti sopra la seguente Salsa.

Salsa per le dette Uova.

Si ponga in una Cazzeruola un tocco di Butirro, e si faccia colorire, indi vi si metta Droghe a piacere con un poco di sale, si spruzzi d' aceto, e si serva calda.

Uova alla Vezzosa.

Ungete i cappelletti con Butirro, e nel fondo formateci un fiore con Tartufi, Presciutto, Acciughe, fusti di Prezzemolo, Pistacchi, petto di pollo, erbe intagliate, o altro già cotto, e rompete un Uovo per stampetta; fate cuocere a bagno-maria, e servitevene con sotto una Salsa, o Ragù di Piselli, o altro di vostro genio.

Uova alla saporita.

Passate della cipolla trita dentro una caz-

zeruola sul fuoco con un pezzo di Butirro, indi stemperateci tre o quattro Acciughe, e ponete questa Salsa nel piatto che dovete servire; rompeteci sopra quella quantità d' Uova che vorrete; condite con Sale, e Pepe, fate cuocere con fuoco sotto e sopra, e servitevene calde.

Uova al Sedalone.

Pestate degli Spinaci in un Mortajo, stemperateli con un poca d' acqua, fate bollire, e passate per Staccio, rimettete sul fuoco, e quando bolle, cuoceteci dell' Uova fresche affogate, dovendo divenir verdi, indi scolatele bene, raffilatele, e servitevene con sotto un sugo chiaro.

Uova alla Neve.

Fate bollire per un poco libbre 3. e oncie 4. Latte, con Panna, con una scorzetta di limone; uno stecco di cannella, tre once di Zucchero in pane, e un idea di sale; sbattete i bianchi di 8. Uova, in fiocca. e ponete i torli a parte. Levate la scorzetta del limone. e cannella dal Latte, prendete con un cucchiajo una porzione di bianchi sbattuti, metteteli nel Latte bollente, voltateli sotto e sopra, onde cuocino da tutte le parti come Uova affogate, indi scolatele sopra ad uno staccio con piatto sotto. Quando saranno finite ritondate con il cucchiajo, aggiustatele nel piatto sopra l'una all'altra, e mettete i torli d' Uova nel latte, fate stringere sopra al fuoco senza bollire, indi passate per uno

staccio rado, e servite sopra ai bianchi subito, e ben calde.

Uova alla Sckewoloff.

Fate bollire per mezzo quarto d'ora un bicchiere di Vino buono con Zucchero, e l'odore che volete, ed un grano di sale, indi fatelo raffreddare, ed uniteci 8. rossi d'Uova, con 3. bianchi bene sbattuti, e 6. cucchiajate d'acqua; passate per staccio, versate la composizione dentro una Tortiera unta di Butirro e fatela cuocere con fuoco sotto e sopra, ed allora sarà fredda; e ben ferma, friggetela intinta nella pastella avendola prima tagliata a vostro genio, e servitevene con Zucchero sopra.

Uova in Surprise.

Tagliate degli Uovi duri in dadini, indi poneteci dentro un poco di sugo di pomodoro, o di Vitella oppure d'un poca di Besciamella, uniteci un tocco di Butirro maneggiato con la farina, e condite con sale, e Droghe, fate stringere la composizione al fuoco, e quando la leverete uniteci del Parmigiano grattato, fatela raffreddare, e formateci con essa le Surprise, e indoratele, impanatele, e fatele friggere di bel colore, e servitevene con Prezzemolo fritto all'intorno.

Uova in Trippa.

Passate della cipolla trita dentro una cazzeruola sul fuoco, con un pezzo di Butirro;

indi spruzzolateci un poca di farina, e bagnate con Latte, condite con Sale, e Droghe; e fate ristringere la Salsa al suo punto, e poneteci delle Frittate fatte al Butirro, e tagliate a guisa di trippa, fatela insaporire a fuoco lento, e nel servirla condite con Parmigiano grattato; poneteci in questa Salsa invece di Frittate degli Uovi duri, tagliateli in quarto, e servitevene con crostini di pane fritto all' intorno.

Tanto le Frittate tagliate in filetti, o in mostaccioletti, che gli Uovi duri in fette, potete servirli con qualunque Purè, Ragù, e Salsa.

Uova al Pane.

Prendete once 3. di farina di Riso, once 3. di Zucchero in polvere, ed un Poco di Sale; mettete il tutto in una Cazzeruola, sciogliete con circa una libbra e mezzo di Latte, mettetelo al Fornello, e fatelo stringere ad uso del Bianco mangiare, che si trova nel Cap. VII. nei lavori di Latte non tralasciando mai di stangheggiarlo, e quando sarà per ristringersi, poneteci quattro Uova con raspatura di Limone, che siano bene sbattute, e più once 3. Parmigiano grattato; e ben ristretta che sarà, fatela raffreddare, e ponetela sopra a della farina stesa sopra ad una Tavola, formate di detta composizione tante Uova, poi indoratele, e panatele, e friggetele di bel colore, e servitevene con Prezzemolo, o Salvia fritta.

Frittate ripiene.

Si prepari quattro o cinque Frittate di due

Uova per ciascheduna, si formi il ripieno di Capperi, Pistacchi canditi triti, Uva passolina; Pinocchi, Zucchero, Formaggio Parmigiano grattato, Cannella, Noce moscada, e pochissimo Sale, si pesti nel Mortajo il tutto, e ben unito, si stenda il ripieno diviso per ogni Frittata; indi si versi nella Padella dell' Uova sbattute, e appena che si accagliano, vi si ponga le Frittate ripiene, e poi si getti altre Uova sbattute al di sopra, e così resteranno serrate le Frittate che non si conoscerà come sieno state ripiene, avendo attenzione nel rivoltarle; così si possono riempire di polpa di Pesce cotto, Tartufi, frutti di mare di qualunque sorte; e di grasso, con animelle, filetti, polli, coratelle, creste, e altro a piacere, purchè sia roba già cotta.

Per fare un Uovo di qualunque grossezza.

Prendasi tre o quattro dozzine d' Uova a forma dell' Uovo che volete fare; indi si separino i torli dalle chiare, si batta bene bene i soli torli, e si empia una vescica procurando di legarla in un modo che divenga tonda, dipoi si faccia bollire in acqua, facendola indurire, indi levata dal fuoco si leverà dall' acqua, si taglierà la vescica, e si monderà dalla medesima con diligenza il torlo; allora si sbattino bene le chiare, e si ponghino in un altra vescica più grande di Bue, e in mezzo ai bianchi s' infonderà il rosso già cotto legando la vescica un poco bislunga; si metta ancor questa al fuoco, e si farà bollire alla durezza del bianco, avendo già sospeso il rosso nel

mezzo, con filo da levarsi; quando sarà duro si levi dal fuoco; si levi con diligenza la vescica, che l'Uovo maraviglioso sarà fatto. Per formare poi il guscio, si pestano nel Mortajo sottilmente come farina i gusci già vuotati, impastandoli con un poco del loro bianco, e poi con pennello si distendono sopra, esponendo il detto Uovo al Sole, o ad un fuoco lento, oppure s' infonda i detti gusci in aceto forte, i quali ammollendoli come un unguento si distenderanno come sopra; indi si begnerà con acqua fresca, e fatelo seccare che resterà un Uovo naturalissimo.

Modo galante di servire nelle Tavole le Uova sode, che servono per guarnire l' Insalata.

Prendete le sole chiare, oppure i soli torli, purchè ognuno sia diviso, e fate passare per stiumarola, e con questi due colori divisi, sapendoli unire, potete fare dei piatti graziosi che in Tavola fanno un bell' effetto.

CAPITOLO XI.

Delle diverse Salse tanto di Grasso che di Magro, cotte o crude.

Diverse Salse per Lessi, e rifreddi. Barba di Gren grattata sottilmente, e posta in aceto.

Senapa — Mostarda — Peperoni — Cocomeretti in aceto — Carciofi in aceto — Funghi all' olio ec.

Salsa verde fredda.

Pestate del Prezzemolo con un' idea d' aglio, Zucchero, ed una midolla di Pane inzuppata nell' aceto, che sia di giusta consistenza, date odore con cannella, passate per staccio, servitevene fredda.

Salsa fredda Remolada.

Pestate nel Mortajo 3. rossi d' Uova dure, con olio, due Acciughe, un buon pizzicotto d' erbe fini, cioè Cipolla, uno spicchio d' Aglio, Scalogna, Prezzemolo, Targone, Basilico, Persia, e Timo; stemperate con Aceto, o sugo di Limone, Pepe, e Sale, al momento di servirvene sbattetela bene acciò venga densa, e versate sopra a quello che vorrete.

Petresemolata.

Aceto rosato, Pepe, e Prezzemolo minutamente tritato.

Salsa bianca per lesso di Carne, e Pesce.

Pelate delle mandorle dolci, pestatele assai con scorza di Cedrato, o di Limone grattato, indi si stemperi con acqua rosa unendovi midolla di pane inzuppata nell' acqua, e ben spremuta, Zucchero, e sugo di Limone.

Salsa eguale volendola gialla, si aggiungerà Zafferano per darle il colore, e per variarle il gusto, invece di sugo di Limone aceto, ed invece dell' acqua rosa, si sostituirà acqua di Cannella.

Altra Salsa per i detti lessi.

Prendete delle Acciughe, aglio, un poco di peperone, e rossi pestati, indi stemperati in olio, con sugo di limone, si serve cruda in particolare per l' inverno.

Salsa verde piccante.

Abbiate dell'acetosa in quantità, che farete lessare, unita a qualche poca di bietola, passatela all' acqua fresca, e spremetela dall'acqua, prendete una Cazzeruola, metteteci del Butirro, e cipolla ben trita che farete ben cuocere, condita con Spezie, Pepe, Sale, e mezza Acciuga dissalata, se vi piace; tagliate minutamente le erbe, passatele nella Cazzeruola, fate bene assaporire, passate per stamigna, e fate stringere la Salsa, stendete nel piatto, e servitevene con Cotolette sopra.

Salsa appetitosa.

Pestate nel Mortajo due acciughe, due rossi

d' Uova dure ; otto foglie di Menta romana, e del Basilico trito, un poco d' olio, e aceto; fate ben legare la Salsa, e servitevene.

Salsa al Frontignano.

Squagliate un pezzo di Butirro in una Cazzeruola sul fuoco ; indi metteteci un poca di farina, mezzo bicchiere d' acqua, ed uno di Frontignano ; condite con un poco di Sale, e noce moscada, fate stringere la Salsa, passatela per staccio, e servitevene con sugo di Limone ; non avendo Frontignano vi potete mettere Cipro, Malaga, o altro Vino dolce.

Salsa all' Eroica.

Sbattete due rossi d' Uova con un cucchiajo di Zucchero, un idea di Sale, e un poca di noce moscada, un bicchiere d' acqua, ed un tocchetto di Butirro maneggiato con della farina, fate stringere la Salsa dentro la Cazzeruola a fuoco lento, e servitevene con sugo di Limone.

Salsa alla Genovese con cipolla cruda.

Prendete delle Acciughe, lavatele, e levateli la lisca, ponetele in un piatto in buona simetria, e poneteci sopra della cipolla ben pestata ; pestate minutamente del prezzemolo, e mettete sopra della cipolla guarnita di capperi in aceto, condite con olio, aceto, pepe, e poco sale.

Potete passare il tutto in un Mortajo, e

dipoi passare per staccio, e condire come l' altra, bene unendo insieme con cucchiajo.

Salsa alla Genovese con aglio cotto.

Prendete dell' aglio bene schiacciato, prezzemolo, e basilico, fatelo passare con olio alla Cazzeruola, avvertendo che non bruci, condite con spezie, e sale, indi metteteci sugo di pomodoro, secondo la quantità che vorrete di Salsa, fate insaporire, e dipoi passate per staccio, rimettetela sopra al fuoco, fate stringere a consistenza, e servitevene calda.

Salsa alla Genovese con cipolla cotta.

Abbiate della cipolla tagliata minutamente, che metterete in Cazzeruola con metà olio, e metà Butirro, Droghe a piacere, e farete ben cuocere bagnandola con Culì, o brodo, e quando sarà ben cotta, vi potrete mettere dei Capperi sottilmente tagliati, fate un poco insaporire, e metteteci sugo di pomodoro a forma della Salsa che vorrete, e se vi piace vi metterete ancora del Prezzemolo bianchito, e tagliato minutamente, e servitevene calda, e fredda come vi piace.

Salsa al Salmì.

Passate delle erbe fini in una Cazzeruola sul fuoco, con Olio, o Burro, indi bagnate con metà Vino rosso, e metà Culì; uniteci qualche dadino di Pane fritto, un' Acciuga, ed un pezzo di Prescuitto; condite con Sale,

e Droghe, e fate giustamente ristringere la Salsa.

Pestate le carcasse ed ossa di quel salvatico arrostito che avrete, e che vorrete servire in Salmi, stemperate il tutto con la Salsa, e passate per staccio, fate scaldare senza bollire, osservando che la Salsa sia ben legata, e poscia servitevene con sugo di Arancia.

Il Vino può essere ancora bianco.

Salsa de poires à - bon Dieu (in Francese) Chepecchi (in Italiano).

Prendete della conserva di detti frutti che la troverete segnata nel Cap. XII. — Ponetela in una salsiera, unitevi dell' aceto bianco, e bene unita, servite per Lessi, e Arrosti tanto di grasso che di magro.

Mostarda di Canajolo.

Si prenda libbre 25. Uva canajolo, si sgrani, e si levi tutte le grane, che non fossero buone, si ponga in vaso di rame, e si faccia bollire per consumarsi un terzo avendola ammostata, indi si passi allo staccio, e si ponga in vasi di terra verniciati; si prepari per ogni libbra del resultato dell' Uva, once una senapa di Cortona della migliore, si ponga in un vaso stagnato, e si ponga con Vino nuovo, si copra bene il detto vaso, e si tenga in luogo caldo per ore 24. poi si unisca al mosto con più once una Spezie sopraffine; si unisca il tutto con spatola di legno, e dopo ore 24. si serva che sarà eccellente.

Salsa per Pernici, Starne, e Fagiani.

Prendete dell' Aceto, scorza di Limone ben trita, Zucchero, midolla di Pane infusa nell' Aceto, coccole di Ginepro, abbondante Cannella in polvere, Garofani, e Noce Moscada, il tutto in polvere ben unito, e passato per staccio.

Salsa per la Razza, e Muggine lesso.

Prendete della Cipolla discretamente, e ben tritata che l' avrete, la porrete in una Cazzeruola con Olio fine, Pepe, e Sale, farete ben colorire, indi vi porrete dei Capperi stati in Aceto, e poi delle Acciughe a sufficenza facendole ben disfare, bagnerete con conserva, o sugo di Pomodoro, Aceto, e Olio a sufficenza, secondo la dose del pesce che vorrete condire; garbeggierete il pesce nel piatto, e ponendovi sopra la detta Salsa, servitela calda, o fredda a piacere.

Salsa bianca alla Francese.

Si prenda 6. torli d' Uova, o più, o meno a piacere, si ponghino in una catinella, e si squaglino girando sempre il mestolo per una parte, e lasciandoli cascare ogni tanto un poco d' Olio fine, e agro di Limone, che si monterà come una Crema; si serva in Salsiera, che è un eccellente Salsa per lessi, e arrosti di pesce.

Salsa alla Spagnola

Ponete in una Cazzeruola dei dadini di

Vitella, e di Presciutto, qualche Scalogno intiero, uno spicchio d'Aglio, due Garofani, e un poco d'olio. Passate sopra al fuoco, quando principierà a rosolare, aggiungetevi mezzo bicchiere di Vino navigato, fatelo consumare di nuovo, e bagnate con culì di Vitella, o brodo secondo la quantità che avrete bisogno, fate bollire dolcemente un quarto d'ora, digrassate, passate allo staccio, e servite con sugo di Limone.

Salsa al Culì di Rape.

Tagliate le Rape come piccole nooi, fatele friggere nello strutto vergine di bel colore d'oro, scolatele, e ponetele a cuocere con brodo colorito, e un pezzo di Presciutto.

Quando saranno cotte, e il brodo consumato, scolatele, e passatele allo staccio; aggiungetevi un poco di sugo ben fatto, Sale, e Pepe; fate bollire dolcemente, e consumare al suo punto; al momento di servirsene, metteteci un poca di mostarda, e qualche goccia d'aceto.

Salsa alla Cakùna per porre sotto i Presciutti cotti.

Prendete della Lattuga sfogliatela dalle foglie cattive, lavatela, e lessatela, quasi a cottura, spremetela, e trinciatela grossamente, ponetela in una Cazzeruola con un tocco di Butirro, panna passata allo staccio, Culì, Sale, Pepe, e Noce moscada, fate bollire per mezz'ora a fuoco lento, e consumare al suo punto, e servite sotto carne salata, o presciutto cotto.

Salsa all' Avaro.

Prendete Cipolla, e Scalogno tritate, bene, mettete in una piccola cazzeruola con metà acqua, e metà aceto, o sugo di agresto, sale, pepe, e fate bollire un poco, e nel servirla aggiugetevi del prezzemolo ben trito.

Salsa al povero Uomo.

Fate bollire un momento la metà di un limone senza scorza, tagliato a fette dentro a del Consumè, o Brodo bianco di sostanza, quanto basti per una salsa, aggiungetevi Cipolla ben trita, Sale, Pepe, e in servirla levate il limone.

Salsa di Pinocchi alla Vergine.

Pestate nel mortajo once 3. pinocchi bagnandoli con poca acqua, uniteci once una Zucchero, un poca di Cannella, once 3. Latte, incorporate il tutto, passate allo staccio, e ve ne servirete per la Polleria, e carni fredde, come ancora in salsiera.

Salsa di Pinocchi alla Certosina.

Pestate once 3. Pinocchi con poca acqua, e passateli allo staccio, metteteci poco sale, poco pepe, e sciogliete con olio, e poco aceto, e servitevene per i rifreddi.

Salsa chiamata Sapore.

Prendete uno spicchio d'aglio, due foglie di

basilico, e pestate sottilmente nel mortajo, uniteci delle noci ben mondate, e ben lavate, una midolla di pane fine inzuppata nell'acqua, e ben spremuta, Sale discretamente, e ammorbidite con sugo d'agresto, e l'odore di Limone; fate passare per staccio, e ponete in una Salsiera.

Se lo volete più delicato, e gustoso varierete le Noci, in Mandorle dolci, o Pistacchi, e l'Agresto in sugo di limone.

CAPITOLO XII.

Modo di conservare diversi Vegetabili, ed altro.

Modo di conservare i Fagioli.

Nel tempo che i fagioli in Vainiglia sono teneri, li si leva i fili, e gettandoli nell'acqua quando bollono, li darete 4. bollori, e fatto questo si levano, e si lasciano raffreddare, dipoi si situano in un vaso verniciato, e si coprono di Salamoja a prova d' Uovo che si fà nel seguente modo; quando il Sale è sciolto vi si getta un Uovo fresco con guscio, se l' uovo resterà a galla la salamoja, sarà al suo punto, altrimenti si aggiunga altro sale finchè l' uovo resti a galla « *oppure si fà la salamoja nel se-* « *guente modo. Once* 64. *Acqua, Once* 32. « *Aceto, libbre una Sale; si fà scaldare per* « *sciogliere il Sale, e si adopra fredda.* » avvertendo che restino ben coperti, e di sopra li si getta un pugno di Sale, quando poi nell' inverno si vuol servirsene si mettono nell'acqua per una notte, e poi ponendoli in altra acqua si fanno cuocere a perfezione, e così restano dissalati, dipoi si frigghino alla padella, e infine si condischino con salsa d' aglio, finocchio pesto, e aceto; e fritti che saranno li troverete gentilissimi.

Modo di conservare i Carciofi.

Pulite i Carciofi, e divideteli a piacere e imbianchiteli in acqua salata, a porzione, e che bolla; alzato che sarà tre, o quattro bollori, levateli, e passateli in acqua fresca cambiandola due volte, e poneteli in un vaso di terra verniciato; e versateci sopra la salamoia (nel modo già descritto nel processo dei Fagioli in Vaniglia) che avrete già preparata, e poneteci un poco di Aceto, e poi Olio a sufficenza, acciò l' aria non li guasti, serrate il vaso con tela, e carta pecora, poneteci sopra un peso acciò l' aria non penetri.

Per fare i Carciofi in aceto per i lessi.

Puliti che sono si dividono i medesimi in pezzi a piacere, e si faccia lo stesso che ai Funghi all' olio, e solo si varj la dose dell olio che deve essere minore a quella dell' aceto; L' aceto deve essere di più di quello che si pone nei Funghi all' olio.

Per fare i Funghi all' olio per i lessi.

Si prenda Funghi morecci, ossiano porcini piccoli, si pulischino, e si faccino in piccoli pezzetti, si mettino in una Cazzeruola con un terzo d' aceto, due terzi d' acqua, un poco di Sale, e Alloro, e si faccino cuocere non tanto; dipoi si faccino asciugare; indi si metta in una Cazzeruola olio, ed un bicchiere d' aceto, del cannellone, garofani e pepe, il tutto acciaccato si faccia bollire consumando un terzo; poi si

ponghino in un vaso assuolati con delle foglie d' Alloro fresco tramezzati, si bagni suolo per suolo con detto umido; in fine che restino coperti; e se la dose dell' olio fosse poca, vi si ponga dell' olio crudo.

Conserva di Pomodoro.

Prendete dei pomidoro ben fatti e se è possibile che non abbiano avuto acqua, poneteli in una bigoncia e mostateli come se fosse uva, poi passateli per staccio, e ponete il sugo in un vaso verniciato, pesate il sugo, e per ogni Libbra mettete mezzo denaro d' acido Zolforico, mescolate bene, e l' acido lo farete cadere a poco per volta nel tempo istesso che mescolerete, indi ponete il liquido in fiaschi turate con sughero e carta pecora, e conservatela in cantina, che avrete in ogni stagione, invece di conserva, pomodoro fresco, avvertendo di porre nei fiaschi due dita d' olio.

Olive indolcite alla Genovese.

Pigliate nel mese di ottobre dell' Olive grosse ben verdi, fatele stare a molle per giorni otto nell' acqua pura cambiandola ogni giorno, dipoi acciaccatele ad una, ad una con un legno che non si rompa l' osso, il che fatto, leverete i noccioli, e di nuovo le rimetterete in altra acqua, mutandola ogni giorno fintantochè non abbino perso l' amarezza; allora fate la salamoja, e mettetele nel vaso con torsi o gambi di finocchio, e conservatele per il bisogno.

Si possono ancora porre in ranno colato fatto con cenere, e calcina, e questo per un giorno; dipoi si pongono in acqua pura per giorni 10. cambiandola ogni giorno; indi si mettono nella salamoja a prova di Uovo, e seme di Finocchio, ma allora si lasciano le Olive intere.

Modo di fondere il Butirro per conservarsi.

Prendete libbre 30. Butirro, e mettetelo in una calderotto ben proprio con quattro garofani, due foglie d' alloro, una cipolla, e del sale, fate cuocere a piccolo fuoco per ore 3 senza schiumarlo, finchè sia ben chiaro, poi ritiratelo dal fuoco lasciandolo riposare per un' ora, indi lo schiumerete, e lo verserete in vasi di terra la feccia del Butirro restata in fondo passatela per stamigna, e servitevene per il primo; quando i vasi sono pieni, portateli in cantina, e quando sono freddi copriteli di carta, mettendovi sopra delle pietre, o mattoni, che si conserva molto tempo.

Conserva de poires à-bon Dieu (in Francese) Chepecchi (in Italiano).

Questi sono frutti salvatici, che produce una pianta Spinosa, che viene usata per le siepi, e produce un fiore assomigliante alle Rose; sono maturi nella fine di Settembre, o ai primi d' Ottobre, ed allora sono rossi come il Corallo.

Allorquando siano ben maturi si raccolghino, e si lavino con acqua fresca, indi si cuociuo in acqua, e poi ben colati dall' acqua si

passino per staccio; per ogni libbra di frutto che si avrà, cuocete a FILO libbre una di Zucchero, nel qual si porrà il detto frutto, e si farà cuocere a giusta consistenza, e così sarà formata una conserva di buonissimo gusto per riempire delle Torte, e pasticcetti; fà un buonissimo effetto unendola alle carni salvatiche, e in particolare con il Cignale.

Modo di fare la Farina di Patate.

Mondate le patate tagliatele con coltello da Tartufi, e stendetele sopra ad una stoja, e fatele seccare al sole, coperte con carta, movendole di tempo in tempo, e quando saranno ben secche pestatele nel mortajo, passatele per velo, e conservatele per servirvene.

Se sarà d' Inverno fatele seccare al forno temperato, ma sopra ad una lastra di rame stagnata, e coperte sempre con carta.

CAPITOLO XIII.

Diverse qualità di Salumi tanto da cuocere che da tagliare che si fanno in Italia, e la maniera di condirli, e cucinarli.

Mazza Fegati alla Romana.

Prendete delle Coratelle di Porco senza fegato, si pestino minutamente, si unischino con grasso di gola ben pestata per ogni libbra di carne, mezz' oncia Sale, Spezie, Pepe pesto, e Garofani pesti a proporzione della quantità, si mescoli bene il tutto s' insacchi in budella da salsiccia, si faccino asciugare, e si servino alla gratella.

Coteghini all'uso di Romagna.

Cotenne libbre 4. ben pulite — Carne nervosa magra libbre 6. — Cannella fine denari 8. — mezza Noce moscada, Pepe ammaccato denari 8. — Spezie denari 6. — Sale once 3. e denari 8. Si pestino minutamente le cotenne, e così la carne, si mescolino bene con le droghe, e sale; indi si prenda delle budella di Majale ben pulite, e dopo insaccate s' involtino in panno, e dipoi si ponghino in stufa tanto che le budella siano asciutte.

Cervellato all' uso di Milano.

Prendete libbre 12. grasso di Majale senza punta carne ben battuto ridotto come una Manteca; once 14. Formaggio Parmigiano grattato, — once una Pepe pesto, once una Spezie, — once 6. Sale, si mescoli tutto assieme, s' insacchi in budella benissimo pulite.

Alle budella si da il colore con Zafferano sciolto coll' acqua.

Salami con aglio alla Fiorentina.

Prendete libbre 25. carne magra di Majale che non sia sanguinosa, ben pesta si ponga in un sacchetto, e si lasci in sorpressa per ore 12. almeno, si avverta d' inagliare la tavola ove si pesta; dipoi si distenda per ben condirla, e vi si ponga once una Pepe in grana, e che sia buon peso, — once 9, Sale bianco, si framischi dei pezzetti di grasso discretamente, e si maneggi bene, s' insacchi nelle budella di manzo; bisogna bene insaccarla, che restandovi dell' aria anderebbe a male, si ponghino alla stufa acciò si asciughino le budella, si conservi in stanza asciutta, e che non vi batta il Sole.

Salame di Cignale.

Pigliate libbre 12. polpa di coscia di Cignale, lavatela bene in Vino bianco. mettetela in sorpressa, involtata in tela con peso sopra acciò mandi fuora l' umido, prendete libbre 6. grasso di Porco domestico, pestate tutto insieme, e poi condirete in questa forma — Once

1. Mastice pestata — Once 2. pepe intero — Once 2. Cannella — Oncia mezza garofani pestati nel mortajo, — e Once 5 e mezzo Sale; incorporate il tutto bene spruzzando con Vino, indi mettete la composizione in vaso di terra verniciato, per ore 12, e lo investirete in budella ben pulite come si costuma per qualunque Salame.

Salame di Pesce alla Certosina.

Prendete libbre 25. fra Luccio, e Anguilla, metà, e metà, dei più grossi che si possa avere; si spacchi il Luccio, e all'Anguilla levate le lische di mezzo, coda, testa, interiori, e altro, si tagli la carne del Luccio dalla sua pelle come sarebbe la carne del Porco, si faccia lo stesso all' Anguille, e si tenga separata la carne del Luccio da quella dell' Anguilla.

Si prenda l' Anguilla, gettate via la testa, e coda, si tagli a traverso dove finisce il ventre, e dove assottiglia si lasci la parte di mezzo grossa, e le altre due laterali si serbino per pestare, che la parte grossa servirà per il finto grasso; si pesino tanto la pura carne del Luccio come dell' Anguilla, avvertendo che l' Anguilla deve essere più del Luccio essendo questa, quella che lega, e fà corpo; pestata che sia per ogni libbra di carne pesta, once 6. di finti lardelli, i quali si devono tenere separati dalla carne.

Si pesti la carne del Luccio come dell'Anguilla separatamente, indi si mescolino insiedentro un catino.

I Lardelli d' Anguilla che devono essere la

metà delle suddette carni si ponghino in altro catino.

Per ogni libbra di carne compreso i Lardelli oncia 1/2 Sale; per tingere poi la carne pesta si piglierà 2/8 Conciniglia, e si porrà in un piatto con libbre una acqua, Allume quanto una fava, e il sugo di un Limone, si faccia bollire, finchè cali il quarto, o il terzo, vi s' immerga carta da scrivere per vedere se il colore sia ben chermisi; avvertendo che non sia tanto cupo acciò non venga la carne scura.

Raffreddata la tinta, e colata si volterà a poco a poco sulla carne pesta rimescolandola bene con le mani, e quando avrà preso un bel colore di carne si cesserà, e vi si metterà del buon vino tanto nella carne già colorita, che nei Lardoni, Garofani 1/2. oncia in polvere, « 2. Noce moscade. » Once una Pepe ammaccato, e il tutto si mescoli con attenzione dopo ore 12. e non prima; si uniranno i Lardoni ben mescolandoli con la carne, e se ne formino Salami entro budella di Manzo, s' investino ben duri, si passino alla stufa per asciugarli: i medesimi si faranno cuocere in Acqua, e Vino.

Burischi alla Senese.

Si prenda del Lardone di Majale nella schiena, si batta, e sia distrutto a mezza cottura, si coli l' unto, ma non si stringa; Un sangue di Majale ben passato, e fate una pasta non tanto liquida, e questa si fà dentro un vaso di rame stagnato, sopra al fuoco. Ogni sangue — Once 4. Sale — Once 1/2. Pepe pe-

sto — Once 1/2. Pepe garofanato pesto — Once 6. Uva passolina.

Si prenda scuffie di Majale ben purgate, si riempino moderatamente acciò non scoppino, e si faccino cuocere in acqua, quando bollano si buchino sottilmente, che quando non butteranno più umido saranno cotte, e si voltino spesso; fredde che saranno si affettano, e si scaldano alla Padella, oppure si servono fredde.

Soprassata alla Toscana.

Si prenda una testa di Majale ben pulita, si faccia lessare alla cottura di poter levare le ossa, si tagli in filetti piuttosto grossi, si ponghino in un vaso da potersi far riscaldare al fuoco; per ogni libbre 12. di carne, once sei Sale, once 1/2 Spezie, once 1/2 Pepe pesto, once 1/2 Coriandoli in polvere, e Pistacchi interi a piacere.

Si volti bene acciò la Carne incorpori le suddette droghe, si cerchi che non vi sia umido, e si ponga in sorpressa dentro un Cannone di latta ovale, oppure un sacchetto di tela canapina, ed essendo bene stretta si carichi con peso, e si serva a fette quando sarà ben fredda.

Sus, specie di Coppa.

Pigliate delle orecchie, e piedi di Majale fateli cuocere come la testa, lasciate freddare, e levateli gli ossi. Prendete una Cazzeruola con aceto fortissimo, e Zucchero a proporzione secondo la quantità delle carni; Cannella in bastone, tre o quattro Garofani, un pizzicotto di Pepe, Sale,

e due o tre fette di limone, quando è ben cotto passate per staccio, poneteci la carne tagliata minutamente, e fate tutto bollire assieme finchè sia legata come una mostarda; alzate dal fuoco, sgrassate con cucchiajo, poneteci dei Lardoni sottili tramezzo, versate in scatole, lasciatele scoperte finchè sieno ben rapprese coprite con carta, e coperchio, e servitele in fette, questo si manterrà quattro o cinque mesi.

Zambudelli alla Romagnola.

Si prenda dei ventricini di Majale ben purgati, e puliti si faccino scottare, e poi si passino in acqua fresca si scolino bene dall'acqua, e si pestino minutamente, si prenda un terzo di carne di Majale non tanto grassa, secondo il quantitativo, che saranno i ventricini già pestati; si pesti minutamente, e si ponga il tutto in un vaso verniciato, indi vi si ponga per ogni libbra circa 8. denari di Sale, Pepe pesto, Spezie, e finocchio forte in giusta quantità, si bagni con un bicchiere di vino generoso, e si volti bene tutto insieme avendo le mani bagnate con sangue di Majale, e ciò si farà per due giorni, almeno due volte il giorno; s' insacchi in budella da piccoli salami, si stufino per asciugare le budella, e si conservino in luogo asciutto, si pongano in acqua fredda a cuocere discretamente, che restino ben coperti dall' acqua perchè non scoppino, e si servono caldi.

Salsiccia da Minestra.

Pigliate libbre 6. grasso di Porco nella

parte interna, che non sia vicino alla cotenna, nè alla carne, involtate in panno di canapa, e battete con matterello di legno, e lavatelo due volte con acqua rosa, e acqua di cedro replicando l' involtatura, e battitura; pestatelo sottilmente con la mannaja, ponetelo in un vaso di terra verniciato con once 2. Cannella in polvere, once 1. Garofani in polvere, mezza oncia Pepe pesto, e grani 3. di Ambra macinata con Zucchero, aggiungendovi dentro libbre 1. d'acqua di fior d' aranci, e libbre 1. acqua di rose, e volendo che faccia il sugo rosso vi si metta once 2. di Sandalo rosso, si mescoli tutto insieme, si lasci posare per un giorno in detto vaso ben coperto, si pigli delle budella da Salsiccia ben lavate, pulite, infuse nell' acqua rosa, si riempino formandone con detta composizione delle Salsiccie lunghe 6. dita.

Queste Salsiccie si devono custodire in luogo nè tanto freddo, nè tanto caldo, ma temperato, e nel gran caldo in luogo fresco più che sia possibile; quando la minestra, o zuppa sarà alla sua cottura, vi si ponga dentro una di queste Salsiccie, e quando sarà gonfia, si trafori con coltello, che così ne uscirà un sugo che renderà soave la minestra o zuppa, e per i Pasticci fà il simile.

Salsiccie di Fegato.

Si triti grossamente libbre 2. 1/2. Fegato con libbre 2. Lardo fresco tagliato in dadini, e si condisca con once 2. Sale, Droghe buone, indi s' investino in budella, e si faccino asciugare in stufa.

Bondiole all' uso di Parma.

Prendete della carne di Porco, i due pezzi che vi sono fra il Lardo, e la spalla, della larghezza di un palmo e 1/2, o due, per formare due sole Bondiole, si condischino con sufficente sale mescolato con nitro, molta Cannella, Garofani spolverizzati, Noce moscada, o Pepe in polvere, e tutto mescolato, strofinando i due pezzi di carne ben bene, quindi per giorni 15. si ponghino in un vaso di terra verniciato, spargendovi sopra le droghe non incorporate nella carne ben calcandole, e sbruffatele con 1/4. di bicchiere di Vino bianco, o nero, ed è meglio se è Rosolio, dopo otto giorni si rivoltano una sol volta acciò meglio si assaporino, vi si metta nel mezzo dei Garofani interi, oppure qualche stecco di Cannella, o di Vaniglia, s' insacchino in budella larghe di Manzo, fatevi molte legature, e farle a piccola distanza, passatele un poco in caldano, e conservatele in luogo fresco piuttosto umido.

Presciutti scotennati, disossati, e vestiti.

Disosserete i Presciutti con diligenza, non lasciando le carni lacerate dal coltello, e levando gli ossi leverete le cotenne (che ve ne servirete ad altro uso), e li porrete nel bagno eguale come i Presciutti salati interi, quando li leverete dal bagno, cercherete di asciugarli più che sia possibile, li rotolerete serrandoli strettamente, e li vestirete delle budella di Manzo salate, le laverete, acciò di ben fasciare i vostri presciutti, li bucherete, e li terrete in

luogo arioso, ma che il sole non vi penetri, per ben stagionarli; in questa forma i Presciutti sono di maggiore economia, perchè niente si getta, e più facilmente si conservano.

Mortadella di Bologna.

Per fabbricare le Mortadelle ad uso di Bologna, si prenda per esempio.

Per libbre 25. magro fine ben pesto, occorrono libbre 8. grasso in dadi tagliato, e questi si devono mescolare nel magro dopo che il medesimo sia ben pesto.

Once 10. Sale, once 1/2 pepe in polvere, once 1/2 Pepe intero, il tutto mescolato nel suddetto preparativo.

Un capo d' aglio si pesti, e con un poco di vino bianco in una tela di canapa si sprema sopra alla suddetta carne pestata, si torni con le mani a mescolare, e così viene formato il corpo delle Mortadelle; per insaccare il tutto, si prenda o vessiche di bue, oppure budella da salami grossi.

Coteghini, e ripieno dei Zamponi di Majale all' uso di Modena.

Prendete libbre 16, e once 8. carne magra muscolosa ben pulita dal grasso, e pelletiche, e non sanguinosa, libbre 8. e once 4. Cotenne delle più bianche ben digrassate dalla parte inferiore del corpo: le Cotenne pestate separatamente molto trite, la carne pestata ma con moderazione, che sia granellosa, si

unisca assieme che formerà libbre 25. in tal quantità le seguenti droghe.

Pepe in polvere once una, Spezie sopraffine once mezza.

Il tutto ben pestato, e passato per velo, e più sale bianco sopraffine once 9.

S' incorpori le carni, e droghe, e sale ben maneggiandole, i Coteghini s' insacchino in budella fresche di Majale, digrassate s' involtino in tela per 1/4 d'ora, indi si passino alla stufa per ore 6. circa, per avere questi salati alla perfezione di quelli di Modena, è necessario avere le cotenne di majale pelate con l'acqua, come si usa a Modena, e non col foco come si usa in Firenze.

Per fare la Salsiccia.

Si prenda libbre 15. spalla di majale, libbre 5. magro pulito di manzo, libbre tre e denari 16. Sale, denari 16. Pepe in polvere, e denari 6. Spezie fini.

Si pesti prima assai minuto il manzo, indi vi si unisca il majale, e si pesti egualmente, e dipoi si condisca, e si rivolti assai, acciò si unisca il tutto alle carni, si insacchi in budella sottili, e si tenga in luogo arioso, ma che non vi batta il sole.

Modo di far lo strutto che nell'Inverno stà in luogo del Butirro per fare le Paste Frolle.

Prendete del Grasso di Majale delle sugne, pulitelo bene dalla carne e pelletiche, triucia-

telo minutamente, e lavatelo nell' acqua fresca ben confricandolo, e ciò dovete fare replicate volte, cambiando l' acqua fino a tanto che l'acqua non sorta limpida come l' avete messa; in allora ponetelo a scolare dall' acqua, e poi con panno candido asciugatelo acciò getti tutta l' acqua; indi ponetelo in una Caldaja ben stagnata, ed esponetelo a un limitato fuoco, che crescerete allorquando se ne sarà liquefatto una porzione, e liquefatto che sia interamente, passatelo per un panno lino facendolo cadere nei suoi vasi di terra verniciati, e allorchè sarà freddo ponetevi al di sopra qualche foglia di alloro, copritelo con i suoi coperchi, e fatto in questo modo si conserva per molto tempo, e dificilmente prende cattivi odori.

Modo di cuocere i Presciutti.

Puliteli dalla cenere, e se hanno la cotenna levategliela perchè si possino dissalare, tanto con la cotenna che senza, teneteli in molle nell' acqua per tre giorni, e ogni 12. ore cambiatela per levarli il sale, inviluppateli in un panno, e poneteli con metà acqua, e metà Vino, cipolle, e un mazzetto d' erbe odorose, e fateli cuocere sei ore a fuoco lentissimo, lasciateli raffreddare nella cottura, ritirateli asciugateli, sgrassateli, e panateli con pane grattato mescolato con Pepe, e Prezzemolo, fate rosolare il pane sotto un coperchio di ferro infuocato, e serviteli freddi.

Modo di cuocere Zamponi, e Coteghini di Modena.

Se sono freschi si possono porre subito nella pesciajola ad acqua fresca, e se saranno secchi si porranno la sera avanti a rinvenire nell'acqua fresca; ponendoli al fuoco devono bollire a fuoco lentissimo, e si avverta di non farli mancare di acqua dalla quale devono essere coperti, perchè restando scoperti scoppiano sicuramente, e non vagliano più niente; si usi dei riguardi nel levarli dall'acqua, acciò non si rompino.

Modo di salare i Presciutti.

Fate la salamoja, con metà sale, e metà sale di nitro, ed ogni sorte d'erbe odorifere, come Lauro, Basilico, Timo, Persia, Ginepro, e Cipolle, bagnate con metà Vino, e metà acqua, tenete in fusione per ore 24. indi passate per staccio, e ponetevi i presciutti per giorni 15. ritirateli dalla salamoja, e fateli bene sgocciolare, e fateli asciugare sotto il cammino, quando son secchi bagnateli leggermente con aceto, e Vino, e poneteci sopra la cenere calda, si possano ancora conservare in salamoja stretta che sono ottimi per cuocersi, e questi si fanno senza osso, e cotenna.

Le lingue tanto di Vitella che di Majale, si fanno nell'istessa forma dei presciutti, altro che di più. quando hanno sgocciolato la salamoja vanno fummate, e queste per cuocersi.

Modo di salare le Lingue di Porco.

Prendete delle Lingue di Porco fatele scottare solamente per potere cavare la prima pelle, e perciò non bisogna che l'acqua sia troppo calda; dopo asciugatele con un panno, e levate via un poca d' estremità grossa.

Per salarle, fate seccare al forno del ginepro, qualche foglia d'alloro, un pochi di Coriandoli, bassilico, ed ogni sorta d'erbe fini, ramerino, salvia, prezzemolo, e cipolla, tutto questo spolverizzato sottilmente, unitelo a del sale spolverizzato metà di Mare, e metà salnitro, involtate le lingue, e cercate che sieno bene involtate, situatele in un vaso di terra accomodandole, una presso l'altra, e spargete ogni suolo di queste polveri già mischiate, bisogna bene calcarle, e ponete sopra un pezzo di lavagna, e caricatele con una pietra pesa, e lasciatele così per giorni otto, cavatele e fatele un poco sgocciolare, prendete delle budella di porco che ognuna insaccherete a parte legando le due estremità, attaccatele per la punta sotto il cammino acciò ricevino il fumo, lasciatele così per giorni 20. fintantochè siano secche, che si manterranno un anno dovendole mangiare dopo 6. mesi; fatele cuocere in metà acqua, e metà vino rosso con qualche fetta di cipolla, e qualche garofano, si servono calde, e fredde, tanto intere, che tagliate a proprio piacere, e così si salano ancora le lingue di Manzo, e di Vitella grossa.

Modo di cuocere le Mortadelle di Bologna.

S' immergeranno nell' acqua fresca per ore 24. ed ogni 6. ore si cambierà l' acqua, poi in nuova acqua si porranno al fuoco, e stando attenti quando alzano il bollore, si lascieranno bollire per mezz' ora, indi si lascieranno raffreddare nella sua cottura, si levino fuori, e con un panno si asciughino, e stropicciandole sortirà tutta la pelle.

Metodo da tenersi per cuocere le spalle di Parma, ossia San-Secondo.

Si mettino per ore 12. in bagno d' acqua fresca, indi si baratti l' acqua, e ponendole al fuoco in abbondante acqua fresca, si facciano bollire per un ora intera, si ritirino dal fuoco lasciandole freddare nella sua cottura, e il giorno dopo si riscaldino, e si getti via il brodo, e si riempia il vaso d' acqua fresca, si ponghino di nuovo al fuoco, e si faccino bollire per ore due intere, ritirandole dal fuoco si faccino raffreddare nella sua cottura; si asciughino con panno, e si servano tagliate in fette assai sottili.

Modo di dissalare il Baccalà, e gli altri Salumi.

Prendete il Baccalà lavatelo in acqua tiepida, indi ponetelo in acqua fresca, se sarà d' estate ve lo terrete per giorni due mutandogli l' acqua quattro volte al giorno, se è d' inverno giorni tre mutando l' acqua mattina, e sera,

così farete al Sermone, ed agli altri **salumi**; La Tonnina fatela stare un giorno di più degli altri salumi; le Aringhe poi basta un giorno.

Il Sermone per meglio dissalarlo lo metterete al fuoco con acqua fresca mettendovi del sal di mare abbondantemente, quando alzerà il bollore baratterete l'acqua, e con piccolo bollore lo avrete dissalatissimo.

Regola generale per non ingannarsi nel salare Salumi tanto da taglio come da cuocersi, e come ancora Presciutti, Soprassate, e altre carni di Majale.

Per ogni libbre 1. di carne denari 8. sale di mare, e volendovi promiscuare del nitro porrete 22. denari sale di mare, e due denari nitro, e così avrete oncie una sale; per salare le carni che insaccherete o salerete, osserverete la regola suddetta di denari 8. per libbra.

Gli aromati, cioè Pepe, Spezie, o altro, porrete per ogni sorte denari 8. per ogni libbre 10. di carne.

CAPITOLO XIV.

Degli Ortaggi, e Legumi in generale.

Per brevità, e per non riempire delle pagine inutilmente tutti i disopra detti Articoli li troverete descritti (*ai prodotti delle 4. stagioni*) che li troverete più comodi perchè non avrete una nota andante di detti generi, ma saprete ogni stagione quale dei medesimi potrete servirvi, e gli ritroverete con l'istesso ordine ancora descritte le carni da Macello, la Polleria, i Pesci tanto di Mare che di Lago, e Frutti, e Fiori.

CAPITOLO XV.

Della Pasticceria.

Marzapane alla Siringa.

Pigliate libbre una butirro, libbre una Zucchero fine passato per velo, libbre una farina di segale bene stacciata, e 18. Uova.

Impastate bene ogni cosa assieme indi mettete nella siringa detta pasta; fatela passare tagliandola a piacere, facendola cadere sopra della carta, fatela cuocere al forno non molto caldo, non lasciandolo cuocere troppo.

Esciodè, ossia Ciambelle.

Prendete libbre una fior di farina con once quattro Butirro fresco, un poco di sale, ed impastate il tutto con 6. Uova fresche, che dovranno essere sufficenti per fare una pasta tenera senza acqua, ma maneggiabile; si maneggi ben la pasta, e se si attaccasse nel maneggiarla si vada spolverizzandola con fior di farina. Dopo ben maneggiata si batta bene con la vostra cannella, ossia matterello, e riunita la pasta in forma di pantondo si lasci riposare per un ora, dipoi si tagli la pasta in fette, e si vada rotolando con ambi le mani, tanto per ridurla alla grossezza di un dito.

Quando avrete ciò fatto unite ambe l' estremità, e fate ciambelle della grandezza che vorrete, intaccatele con le forbici, e ponetele in una caldaja d' acqua che bolla, lasciate bollire le Ciambelle circa 8. minuti, poscia levatele con diligenza con mestola forata, e ponetele subito in acqua fresca, rinfrescate che saranno cavatele con altrettanta diligenza dall'acqua fresca, ponetele sopra a un panno lino, asciugatele diligentemente levandoli tutto l' umido che avranno esternamente.

Abbiate lesto il forno con calore temperato, e ponetelo dentro, che il calore le farà divenire assai grosse, e leggiere che saranno d' ottimo gusto, si possono ancora cuocere al forno il giorno seguente quando siano passate all'acqua fresca, ma il meglio è subito.

Esciodè, ossia Ciambelle ghiacciate.

Si servono l' Esciodè ghiacciate nella secon-

da portata di cucina, o per guarnire, e si fanno in questa forma; prendete l' Esciodè secondo la grandezza del vostro piatto, tagliatele per la metà come fareste d' un Arancia, che ci resti la crosta, sotto, e sopra, e mettetela a bagnare nel Latte con dello Zucchero a proporzione di quello che avrete di Ciambelle, copritele, e mettetele sopra della cenere calda per tenerle calde quattro o cinque ore, ma che non bollino, acciò non si disfaccino, si cavino fuori dal latte, e quando sono bene sgocciolate fatele friggere con Lardo nuovo, essendo colorite, levatele, infarinatele con Zucchero fine ghiacciatele da tutte le parti, e servitevene calde.

Ciambelle Monastiche.

Prendete once 6 Zucchero bene stacciato, 6. Uova intiere, once 3. Butirro, lievito quanto una grossa noce ponete il tutto in una catinella, e sbattete con Mestola di legno finchè sia tutto unito, indi poneteci fior di farina quanto occorra per fare una pasta tenerissima, passatela sopra la tavola, rotolatela alla grossezza d' un dito grosso, formate le Ciambelle, e lasciatele giustamente lievitare, che le conoscerete da dei gretti che fanno alla superficie, fatele friggere in lardo nuovo, e quando avranno preso il colore di nocciola da tutte le parti, levatele con forchetta, scolatele bene, impolveratele con Zucchero fine servitevene calde, e fredde, come più vi piace.

Ciambelle da Vigilia.

Si prenda libbre 5. Farina, Once 9. Olio, libbre una Zucchero, Lievito, e Vino bianco.

Impastate il tutto, fate lievitare, e fate cuocere al forno, e sieno di bel colore.

Pasta Siringa alla Bolognese.

Prendete libbre una buona ricotta, 2. Uova crude, e che sieno intere, Cannella in polvere un poca di farina, e pochissimo Sale, s' impasti bene il tutto, si passi nel cannone, si faccia cuocere in strutto a bollore temperato, si muova la padella acciò gonfino, e cotti che sieno si cavino, si scolino, e si inzuccherino al solito.

Pasta Siringa alla fiorentina.

Si prenda libbre una fior di farina e s'impasti alquanto tenera con tanto brodo, Butirro, e un poco di Sale, indi si ponga in una cazzeruola di rame sopra al Fornello, e che sia fuoco lento, e sempre si dimeni con mestola di legno finchè sia cotta, che lo sarà quando si vedrà che abbia cominciato a far gonfioni nel bollire, e che siasi indurita, avvertendo, che non bruci nel tempo che stà sul fuoco; si cavi dalla cazzeruola, e si ponga a raffreddar sopra ad un tavoliere, quando sarà fredda, si principj a menare, e strappare a forza di braccia, e quando sarà ben lavorata, si mettino sei, o otto rossi d' uova, secondo la pasta se sarà dura o tenera, si torni a dimenarla si ponga nel cannone, e si tagli alla lunghezza che piacerà avvertendo che lo strutto non sia bollente, e sia fuoco lento, acciò possino gonfiare, inzuccheratele, e servitevene.

Maritozzi fini alla Romana.

Mettete once 9. Farina dentro una catinella, e stemperateci un poco di lievito con acqua tiepida, coprite e lasciate così per ore 10, uniteci poscia libbre una Farina, un poco di Sale, once 6. Olio fine, once una e denari 18. Zucchero, once 7. e 1/2. Zibibbo, once 2 Pinocchi, e once 3. Candito tagliato in piccoli dadini.

Formate i Maritozzi, fateli lievitare, e dopo cotti in forno glassateli di Zucchero a tiraggio, o prima di porli in forno dorateli.

Pasta mezza frolla.

Pigliate libbre una Farina, once 4. Zucchero, once 4. Butirro, 2. Rossi d' uova, e un poco di Vino bianco.

La maniera di farla vedete la pasta frolla.

Pasta frolla.

Impastate libbre una Farina con 1/2. libbra di Zucchero, e once 7. Butirro oppure di Strutto, o metà Strutto, e metà Butirro, e tre Rossi d' uova, e formatene una pasta maneggievole per tutto ciò che vi potrà abbisognare. Nei giorni di magro invece di Butirro, o strutto vi servirete d' Olio, ed invece di torli d' Uova adoprate i soli Bianchi, volendo mettere meno uova potete supplire con un poco di Vino bianco.

Pasta frolla di gran Turco.

Si prenda once 8. di Farina bianca, e once

4. Farina sottile di grano Turco. Tutto l' altro come la Pasta frolla.

Dentro la Pasta frolla per variare vi potete ancora unire un poche di Mandorle macinate, oppure tritate nel mortajo molto sottilmente; gli odori che più convengono sono il Limone, Cedrato, e l' Arancio di Portogallo.

Pasta Sfoglia.

Formate una pasta maneggievole con libbre una Farina, un poco di Sale, un oncia di Butirro, o Strutto, un Uovo, ed acqua fresca, maneggiatela bene, e poi fatela riposare per un ora in circa involtata in una salvietta.

Prendete tanto Butirro fresco magro, e bene asciutto per quanto peserà la pasta, ponetelo sopra detta pasta già tirata grossamente, ricopritelo bene che resti dentro la Pasta, e col matterello tiratela della grossezza di 2. o 3. Scudi, ripiegate la pasta in più riprese, e tiratela dell' istessa grossezza, e ciò lo replicherete per 4. volte, servitevene per tutto quello che vi abbisogna tagliandola con stampe, o coltello tiepido.

Pasta mezza Sfoglia.

Con la metà, o con 2/3 di butirro, o di grasso per quanto sarà il peso della pasta; farete tutto il rimanente come la Pasta sfoglia, e servirvene in tutto ciò che occorrerà, e potrete riempire a vostro piacere a riserva della Gelatina di Frutti o dei Sorbetti Gelati, che vanno messi dentro ai grandi o piccoli Vol-o-vant di

pasta sfoglia intera già cotti vuotati bene, e freddi.

Pasta Brisè.

Impastate libbre una Farina, con 3. Uova, e once 3. Butirro, un poco di Sale, e Acqua fresca a sufficenza per formare una pasta maneggievole, per i Pasticci e Bordi, la farete più dura.

Ciambelle al Butirro semplici.

Prendete libbre 2. e 1/2. Farina, once 6 Zucchero fine, Once 1. e 1/2. Anaci, once 3 Butirro, once 1/2. Vino bianco, e 9. Uova.

Impastate con le mani sopra la tavola, sempre senza farina, e acciò non si attacchi alle mani, e alla tavola, ungete l' uno, e l' altro con un poco di Butirro, formate le Ciambelle, e fatele cuocere ad un forno temperato, potete volendo glassarle.

Pouplain.

Mettete in una Cazzeruola tre bicchieri di acqua, ossia libbre una con un pizzico di Sale, e del Butirro quanto un Uovo; fatela bollire, poi levatela dal fuoco per metterci once sei fior di Farina, dopo di averla ben stemperata, rimettetela, dimenandola sempre finchè la pasta venga consistente, e che incominci ad attaccarsi, allora mettetela in un' altra Cazzeruola, dove ad uno per volta vi stempererete diversi Uovi finchè la pasta rimanga molle, ma

non liquida, prendete una forma, ungetela con Butirro, e gettateci la pasta dentro, e fatela cuocere al forno per un ora, e mezzo, indi levatela dalla Cazzeruola, e tagliatela per metà cavandoci il di sopra, levate la pasta di dentro che non è cotta; e con una penna ungetela al di dentro con Butirro caldo, e spargeteci dello Zucchero con scorza di limone, rimettete al di sopra il coperchio già levato, ungete al di fuori con Butirro, e Zucchero fine, terminando in ultimo con agghiacciarlo con paletta infuocata.

Talmese alla Boema.

Passate per staccio una midolla di Pane fine inzuppata nel Latte, unitela con della panna o ricotta fine, oppure Formaggio grasso, e che sia fresco, Butirro, Uova, Sale, Pepe, e Parmigiano grattato, riempite le Talmese che avrete preparate di pasta sfoglia, o quadre, o tonde; elevatele a forma di berretto, scaldatele bene, fatele cuocere al forno, e servitevene calde, si possono fare ancora col formaggio Sbrinz, Provature, e in allora non vi vuole la midolla di pane, ma bisogna battere nel Mortajo il Formaggio, o Provature, che vi servirete.

Brazzatelle all'uso di Bologna, ossiano Ciambelle.

Si ponga once 3. Lievito dentro a once 6. Farina, e si lasci bene lievitare, indi vi si aggiunga altre libbre una Farina, avendo riguardo di non mettere che la necessaria acqua

per impastare per non essere obbligati a mettervi altra Farina e si lasci di nuovo ben lievitare, dipoi vi si aggiunga libbre 1. e 1/2. Farina, libbre 1. Zucchero, once 6. Butirro, e la Scorza di un Limone grattata; s' impasti il tutto, si formi le Ciambelle della grossezza a piacere, si lascino ben lievitare, s' intacchino a piacere, e dorandole con Uovo si ponghino al forno ben caldo al disotto però del calore che è necessario per il pane.

Scuole all'uso di Mantova.

Prendete libbre 13. Uova, libbre 6. Zucchero, libbre 6. Butirro, libbre 19. Lievito, e once 20. Sale.

S' impasti il tutto assieme con diligenza si formi le scuole si faccino lievitare, e tagliandole al di sopra a piacere si faccino cuocere al forno con calore moderato.

Stiacciate alla Livornese.

Piglierete once 6. Lievito, si ritocchi con once 6. Acqua unendovi quella farina necessaria per render la pasta di una giusta consistenza, e vi si unisca 3. Uova, e once 3. Zucchero fine; quando avrà di nuovo lievitato vi si aumenterà once 6. Zucchero, e 6. Uova, e quella farina necessaria come sopra, e quando di nuovo avrà lievitato vi si unirà.

Uova 21, Libbre 2. e once 3. Zucchero, libbre 1. Butirro, once 3. Anaci, once 3. Acqua di Rose, o di Arance, e quella farina che si crederà necessaria, si lasci di nuovo lievitare;

le Stiacciate già fatte, si dorino con Uova, e si cuocino ad un forno temperato.

Floppè.

Fate una pasta con una libbra di farina, un' oncia di Butirro, un' idea di Sale, e l'odore che vorrete; e Uova quanto bastino, tirate una Sfoglia, e tagliatela in nastrini lunghi un braccio, aggruppateli insieme, fateli friggere di bel colore, e serviteli spolverizzati di Zucchero.

Di vigilia invece di Butirro, Olio, ed invece d' Uova intere, i soli bianchi, e un poco di Vino bianco.

Cialdoni

Sbattete due Uova con once due Butirro squagliato, once due Zucchero, un pizzico di Anaci, uniteci una libbra di farina, stemperate con latte, o con acqua, oppure metà Vino bianco, e metà acqua, e formate una pasta a giusta consistenza.

Cialdoni di Mandorle.

Stemperate mezza libbra di Mandorle macinate con once sedici d' acqua; indi con essa stemperateci una libbra di farina, con once tre Zucchero, due Uova, once tre di Butirro, e un pizzico di Anaci, e finite come l' antecedente.

Cialdoni al Caffè.

Mettete in un catino once tre di Zucchero

in polvere, Once tre di farina, due uova fresche, un buon cucchiajo di Caffè; passate allo staccio, e mescolate ogni cosa assieme mettendovi a poco, a poco del latte consistente finchè la pasta sia nè troppo sciolta, nè troppo dura, e che versandola col cucchiajo, essa fili; fate scaldare la forma, ed ambe le parti fregatele con cera bianca, o con Butirro, poi mettete un buon cucchiajo di pasta; serrate la forma, e mettetela sopra al fuoco, e dopo aver fatto cuocere la pasta da una parte, rivoltate la forma dall' altra, quando crederete che sia cotta aprite la forma, vedete se è di bel colore di nocciola eguale, allora levatela subito, e posatela sopra ad un matterello, appoggiatevi la mano perchè prenda la forma del matterello, e lasciatela ivi finchè non abbiate preparata l' altra, indi ponetela in stufa dentro ad uno staccio per conservarli secchi.

Fogazze alla Veneziana.

Mettete sopra ad una tavola libbre una farina, fate un buco nel mezzo, per mettervi del Butirro come una noce, quattro Uova, un pugnello di Sale, once tre Zucchero fine, once sei mandorle dolci ben pestate, lievito a discrezione, impastate tutto insieme, e formate le Fogazze della grossezza di un piccolo Semel, doratele con Uovo, e cuocetele quando avranno lievitato, ma non tanto.

Orfelle all' uso di Mantova.

Prendete libbre una fior di Farina, once 5.

Zucchero fine, once 6. Butirro; Il tutto impastato assieme, si fà i suoi fogli adattati per formare le Orfelle.

Bocca di Dama per ripieno delle dette Orfelle.

Prendete libbre una Mandorle pelate asciutte in stufa, si battino nel mortajo unite a qualche poco di Zucchero finchè con questo sia consumato 20. Uova, delle quali si leverà 12. Chiare, e il resto intere; le Mandorle si passino allo staccio, essendo lavorate già nel Mortajo col detto Zucchero, e Uova, le quali si aggiungeranno a uno, a uno, finchè siano tutti consumati.

Bignè al forno.

Si prenda 2. Bicchieri d' acqua si ponghino in una cazzeruola con libbre una Butirro, o strutto, o Olio, quando sarà ben sciolto il Butirro, o Strutto, e che sarà per bollire ci metterete libbre una e mezza fior di farina, e agitandola finchè non sia ben cotta, e bene sciolta, continuerete ad agitarla, e ritirandola dal fuoco, vi porrete 12. Uova, a poche per volta, e mischierete finchè tutto sia bene incorporato, e divenga una pasta bene unita; indi sopra ad un teglione ben unto, con un cucchiajo, farete cascare delle pallette come un torlo d' Uovo avvertendo di situarle distanti l' una dall' altra quattro buone dita, e farete cuocere al forno al calore del Pane, stando avvertiti che quando sono gonfiati, e ben coloriti, di ritirarli, e ghiacciarli con la Glassè Reale, che è segnata in fine al Capitolo della

credenza. Potete nella composizione mettervi odore a piacere.

Torta di Tagliatelli alla Mantovana.

Fate una mezza pasta frolla secondo la grandezza della Torta che vorrete fare, stendetela nella teglia facendoli il suo bordo ben garbeggiato; avrete preparato delle Mandorle dolci, e altrettanto Zucchero che pesterete nel Mortajo, e passerete il tutto per staccio, avrete pure dei tagliatelli tagliati finissimi di una sfoglia fatta di fior di Farina, e Uova; farete uno strato sopra la pasta frolla, dello Zucchero, e mandorle indi di tagliatelli, e dipoi ritornerete, con le mandorle, e Zucchero, e così seguitando finchè non avrete fatto la Torta dell'altezza che desiderate, e che avrete tagliatelli, e mandorle, poi se vi piace formerete dei sottilissimi bastoni di pasta frolla, e mettendoli sopra con simetria alla torta ne formerete un mandorlato, e farete cuocere al forno col calore che si costuma per le Paste frolle semplici; potete ancora formare dei Pasticcetti tenendo lo stesso sistema, che per le Torte, e ponetci sopra sparsi dei tocchetti di Butirro.

Boco notti alla Genovese.

Abbiate della pasta Brisè che taglierete in piccoli tondi e riempirete col seguente farsito, coprite con l'istessa pasta ben saldata all'intorno, onde non sorta il ripieno, friggete con Strutto, spolverizzate di Zucchero, e servite-

vene caldi. Prendete del Butirro fresco, oppure del Midollo di Manzo passato per staccio con Zucchero, e l'odore che vorrette, e qualche torlo d'Uovo crudo, e cotto, e riempite giustamente.

Per fare Biscotti alla Genovese.

Prendete libbre 16 Fior di Farina, Dozzino 4. Uova, libbre 5. Butirro, libbre 5. Zucchero, libbre 8. Lievito, once 6 Finocchio dolce, 4. Limoni grappati, e una bottiglia Vino bianco.

S'impasti la farina con il lievito, Butirro, Zucchero, Finocchio, e Vino, si divida le Chiare dai rossi d'Uova, si monti le Chiare a neve, e si mescolino con i torli bene sbattuti, indi si mischino insieme; quando saranno lievitati si faccino cuocere al forno non tanto, si taglino a piacere e poi si ritornino in forno per biscottarsi.

Biscottini alla Bolognese.

Fate una pasta maneggievole con una libbra di Farina, — once 6. Zucchero, — once 4. Burro, — un pizzico di Finocchio di Bologna in polvere, — Uova, — e Vino a discrezione; formate poscia dei bastoni lunghi grossi un dito, fateli cuocere al forno, indi glassateli, con Glassa Reale tagliateli a traverso, fateli asciugare ad un aria di forno; potete variare dal Finocchio, agli Anaci, come dal Finocchio ai coriandoli, sempre però in polvere e ancora con Scorza grappata, o di Cedrato, o di Arancia dolce.

Biscottini di Cioccolata.

Grattate once 6. di Cioccolata dentro una Catinella verniciata, uniteci once 6 Zucchero fine , e 8. Rossi d' uova ; sbattete per più di un ora tutt' assieme , indi uniteci i Bianchi in fiocca , e once 7. di Farina bene asciutta in stufa ; se volete uniteci once due di Pistacchi tritati, e versate la Pasta dentro le Cassettine di carta , quindi fate cuocere al forno molto temperato ; levate poscia dalle cassette ; tagliate i Biscottini che biscotterete leggermente al forno.

Ramechen in Cassettine.

Fate una Pasta come il processo de' Ramechen , ma con lo Sbrinz grattato , ed un poco di Prezzemolo trito. Abbiate delle cassettine di carta riquadrate, imburratele al di dentro, metteteci la composizione , e fate cuocere ad un forno leggiero , e servite subito con la carta.

Cuvuluf, ossia Panotto alla Milanese.

Si prenda libbre una fior di Farina, — once 9. Lievito di Pan fine, — once 4. Zucchero in polvere, — once 3. Butirro fresco, — once 4. Uva passolina, — e 6. Uova levando 3. Chiare. S' impasti assieme il tutto ; e si finisca , come il seguente Cuvuluf.

Cuvuluf simile in altra maniera.

Prendete libbre una fior di Farina, — once 6. Lievito di Pane, — once 4. Zucchero in pol-

vere, — Once 3. Butirro fresco, — Once 1. e 1/2. Vino di Cipro, — 6. Uova intere, — un poca di Cannella della Regina in polvere, — e un poca di rapatura di Limone.

Si formi il Cuvuluf si dori copiosamente con Uovo sbattuto ; gran riguardo di prendere in punto il lievito acciò possa ben levarsi ; Forno molto caldo ; si può adoprare il lievito di Birra regolando la quantità , e allora il forno più temperato.

Tortiglione assomigliante ad un Serpente.

Si faccia una Sfoglia bislunga con tanta Farina quanto occorre per due sole Uova senza metterci acqua , e che nel centro sia larga ad un palmo, e si lasci un poco asciugare.

Si abbia preparato una libbra di Mandorle dolci sbucciate , e pestate grossamente con una libbra di Zucchero sopraffine, uniteci della Scorza grattata di Limone , e 3. Garofani , e una dozzina di Mandorle amare , 6. denari di Cannella della Regina in polvere, — e once 2. Candito affettato a strisce sottili , tenete preparato once 3. Pinocchi interi, untate la Spoglia con Butirro sciolto, metteteci le Mandorle distese poi i Pinocchi , e poi le Mandorle amare, e dipoi la Cannella, e i Garofani sopra a tutto il Candito.

Rotolate da una parte, e dall' altra , e formate il Tortiglione , ossia il Serpente di buona figura, con testa, occhi, e coda ; ponetelo sopra ad una teglia già unta rotolandolo a forma di Serpente, fatelo cuocere ad un aria di forno a poca cottura, indi glassatelo di colori a piacere,

e guarnitelo di minuta Confettura colorita a piacere ; fategli Occhi, e Lingua rossa.

Zalletti dolci alla Veneta.

Prendete libbre una Farina di Ciciliano bene stacciata , e fate con acqua la polenda , che sia ben cotta , e uniteci once 2. Olio , — once 2. Zucchero, — once 2. Candito tagliato minutamente — once 2. Uvetta passolina, — 2. Uova, e tutto impastate, indi formatene i Zalletti , a foggia di piccole scuole , ponetele in un Teglione di ferro spolverizzato dell' istessa farina , e fate cuocere al forno al calore del pane , osservando che presto cuociano; spolverizzateli di Zucchero , glassateli con Zucchero chiarito e servitevene caldi, o freddi a piacere.

Cialdoni al Butirro.

Stemperate in un catino 2. Uova fresche , con oncie 3. di Farina, — e oncie 3. Zucchero fine in polvere, alquanto Butirro sciolto nel Latte , e un poca d' acqua di fior d' Arancia , un pizzico di Scorza di Cedro , o Limone , sbattete insieme finchè la Pasta si sia bene unita senza noccioletti , nè che sia nè troppo tenera , nè troppo densa , che fili versandola col cucchiajo ; fate cuocere nelle forme come si sol fare.

Zeppole alla Napoletana.

Fate bollire del Vino bianco, e Acqua; metteteci un idea di Sale, ed una rametta di Ra-

merino, dopo pochi bollori levate il Ramerino, e poneteci del Tritello fine, e Farina, parti eguali per formare una Pasta maneggievole, e ben cotta, e allora che sarà fredda ponetela sulla tavola della Pasticcieria, ponetevi dell' Olio di Uliva fine, e incorporate bene; Formate delle Ciambelle, e friggetele di bel colore, e andate pungendole nel tempo che si friggano acciò si votino, servitevene calde, o fredde, con zucchero in polvere, o sciroppato.

Biscotto di Majorca.

Prendete libbre 3, fiore di Farina con un poco di Lievito disfatto con Acqua tiepida, fate una pasta da pane un poco morbida dentro una catinella, quando principierà a lievitare aggiungetevi 6. Uova, libbre una Zucchero fine, due altre libbre di fior di Farina, e impastate tutto assieme; formatene 3. o 4. grossi bastoni, e poneteli in stufa per un ora circa finchè non sieno ben lievitati; allora metteteli al forno, e fateli cuocere di bel colore, tagliateli dipoi a fette sottili, e fateli biscottare.

CAPITOLO XVI.

Della Credenza.

Istruzione al Credenziere.

Confezzioni liquide sono quelle in cui i frutti tanto interi, o in pezzi, sono confettati

in un Sciroppo ben chiaro che a già preso il suo colore da quei frutti che in esso hanno bollito : vi bisognerà molta arte per ben prepararle, che se non sono ben condite con facilità si guastano, come ancora se sono troppo condite; le migliori sono le Susine, le Albicocche, le Ciliege, le Marasche, i fiori di Aranci, e i piccoli Cedrati verdi.

Le Confezzioni secche si fanno di ogni sorte di Frutti, Cedrati, Aranci, e simili; si possono preparare interi oppure tagliati in pezzi . nella cottura devono lasciarsi penetrare dallo Zucchero finchè divenghino secche e quasi frangibili; lo Zucchero deve essere cotto alla Piuma.

Le Marmelate sono sostanze di tenue consistenza fatte con la polpa dei frutti polposi.

Le Gelatine sono preparazioni fatte con Zucchero, e Sugo di frutti mucilaginosi, che raffreddandosi prendino una certa consistenza; i frutti più adattati sono le Mele cotogne, le Pere, l'Uva salamanna, Uva spina, Albicocche ec.

Le Conserve si fanno di frutti, ma le più si fanno di Capelvenere, Rose damaschine, fiori d'Arancio, Viole-mammole, Gelsumini, Pistacchi, e Cedrati.

I frutti canditi secondo il consueto si usano dei frutti interi, che dopo aver bollito nello Zucchero restano coperti dal medesimo, il che li fà comparire diafani, e lucidi come cristalli, ma conviene per ottenere questo replicare le cotture; indi si ponghino i già detti frutti sulle Griglie di ottone acciò non attacchino; bene si finischino.

Queste sono le principali fatture devolute ai Credenzieri, come ancora fabbricare ogni sorte di Biscotterie, Confetti, ogni sorte di Gelati, e Liquori, e saper comporre la Cioccolata; saper montare un Deserre, ed altri addobbi appartenenti alla Credenza, come fabbricare, Statue. e Vasellami di Zucchero ec.

Spiegazioni di alcuni termini di Credenza.

STANGHEGGIARE, significa muovere lo Zucchero cotto con un cucchiajo di legno intorno alla caldaja acciò granisca.

TORNIRE, vuol dire levare la superficie della scorza ad un frutto, o agrume con un coltello.

TORNITURA, è la Scorza superficiale levata dal frutto, o ad un Agrume in forma di una sottilissima fetta.

Chiarificazione dello Zucchero, e sue cotture.

PRIMA COTTURA.

Sbattete dei bianchi d' Uova dentro una catinella con acqua a sufficenza, indi mescolatene quanto basti per sciogliere lo Zucchero dentro una stagnata; ponete sopra a del fuoco moderato, allorchè spunterà il bollore poneteci della detta Acqua, e così farete per 2. o 3. volte; indi andate levando la schiuma con mestola bucata, e allorchè non farà più schiuma passate per lana, tornate a far bollire lo Sciroppo, quando vedrete che non cola tanto sciolto dalla mestola, levatelo, e conseevatelo a LJSSÈ ossia a LISA.

SECONDA COTTURA.

A Filo, o Perle, si conosce dal toccare col Pollice, e Indice, che si formeranno dei fili, che non reggano separando le dita.

TERZA COTTURA.

Alla Perla ossia il Tiraggio, si formeranno i fili come sopra, ma in più numero, e resistenti.

QUARTA COTTURA.

Alla Penna, immergendo la mestola bucata, e soffiando per i buchi, ne voleranno via come tante piccole penne.

QUINTA COTTURA.

Alla Piuma, ossia Perla, è quando preso un poco di Zucchero con le dita, se ne potrà formare una palla, che non si attacchi.

SESTA COTTURA.

A Ghiaccio, ossia Caramello, si conosce quando è messo un poco di Zucchero nell' acqua fresca, si potrà spezzare come un vetro, e non attaccherà sotto il dente; le schiume si chiariscono con i bianchi d' Uova come sopra si è detto.

Colori per Paste, Liquori, e Gelatine.

ROSSO.

Ponete a bollire un bicchiere e mezzo di

acqua, indi poneteci un ottavo d'oncia di Cocciniglia pesta, un ottavo d'oncia di Cremor di Tartaro, ed una presolina d'allume di Rocca; dopo un quarto d'ora levate dal fuoco, poneteci un pezzo di Zucchero, e poscia passate il colore per pezza di lino, e conservatelo.

Altro ROSSO.

Abbiate una libbra di Zucchero cotto a Filo stretto, e sul fuoco istesso uniteci libbre una sugo di Uvetta rossa, ossia amaranto; fate bollire fintantochè caderà dalla cucchiaja a stracci; quindi spremeteci un poco di sugo di Limone, e conservate nelle bottiglie.

GIALLO.

Guttigomma squagliata con acqua, oppure Zafferano bollito con poca acqua.

TURCHINO.

Indaco di Spagna macinato bollito nell' acqua, o nell' acquavite, e poi passato per pezza, e che sia poco acquoso.

VERDE.

Guttigomma, e Indaco unito, forma il Verde, oppure pestate, e spremete il sugo dagli Spinaci, o dalla Bietola, passatelo per staccio, fateli alzare il bollore, e versate sopra ad uno staccio stretto, raccogliete il verde che resta sullo staccio, e servitevene.

LILLA.

Indaco, e Rosso unito, forma questo colore da degradarsi più, o meno chiaro.

SCURO

Cioccolata squagliata.

ALTRO SCURO.

Sugo di Liquirizia.

Essenze Zuccherose di molti fiori.

Prendete le foglie di quel fiore fresco che vorrete, e mescolatelo bene con dello Zuccherò fine, che per ogni libbra di esso vi vogliono once 10. fiori; ponete tutto dentro una larga boccia, turatela con sughero, e carta, ed esponetela al Sole, o alla Stufa, finchè vedrete che lo Zucchero sia tutto bene sciolto; allora passate per staccio, e conservate l'Essenza ben chiusa entro piccole boccie di cristallo.

Acque d' alcuni frutti al fresco.

Spremete il frutto, che vorrete, e raccoglietene il sugo che per ogni libbra vi metterete 12. goccie d' Acido solforico, e dopo che il sugo sarà ben chiaro, e depurato; riempite delle piccole boccie, e poneteci sopra dell'Olio; turate con sughero, e catrame, e conservate questi Sughi dentro la rena in cantina. Queste acque al fresco, conservano l' odore, ed il sapore del

loro frutto per fare i Sorbetti fuor di stagione, e l' acido zolforico ne impedisce la fermentazione.

Sciroppo di More.

Prendete 200. More ben nere, mettetele al fuoco con un gran bicchiere d' Acqua, fateli dare 5. o 6. bollori finchè abbiano reso tutto il loro sugo, passatelo alla stamigna, e fatelo riposare; poi ripassatelo altra volta con stamigna più fitta prendete libbre due Zucchero cotto a Filo, mettetevi il sugo di More, fate scaldare finchè sia incorparato con lo Zucchero, ma che non bolla indi mettetelo in un vaso di terra ben coperto, che lo porrete sopra ad un piccolo fuoco per giorni 3. che conservi calore eguale più che sia fattibile; conoscerete se sarà a perfezione allorchè prendendo con le dita del Siroppo appoggiandolo contro l' altro, ed aprendo le 2. dita si formi un filo che non si rompa mettetelo nei vasi, e non coprite finchè non sia ben freddo.

Ciliege alle More di siepe dette dai Francesi Framboises.

Pestate in un catino libbre una di More di Siepe, e passatele alla stamigna per trarne tutto il sugo, fate cuocere once 4. Zucchero a Perla, e mettetevi dentro il sugo delle More con tre libbre di Ciliege grosse, e ben mature, a cui avrete tagliata la metà del gambo, fatele cuocere a fuoco gagliardo finchè abbiano dato, 8 e 10 bollori, indi toglietele dal fuoco per schiumarle, e la-

sciatele riposare fino al giorno seguente, e poi fatele cuocere fintantochè lo Sciroppo sia ridotto a PERLA, e quando saranno raffreddate alquanto, mettetele nei vasi.

SCIROPPI o CONSERVE *che servono per ottime bibite; si possono fare dei seguenti frutti che tutti riescono squisiti, e sono quelli che in molte città d' Italia si usano*: LAMPONI, MARASCHE, VISCIOLE, RIBES, FRUTTE DI SPINO, MORE DI SIEPE, PRUGNE ec. ec.

Modo di farle.

Si chiarisca lo Zucchero, a forma d'arte; indi volendo far Sciroppo si porrà nello Zucchero già chiarito il sugo dei frutti già passati per staccio, e si farà bollire a consistenza di Sciroppo; se si vorrà conservare i frutti interi si porranno nello Zucchero, sempre però che li sia levato i noccioli e semi, si tirerà la Conserva a tutta consistenza indi si porrà nei vasi necessari per conservarsi, che è ottima per formare delle composte come per riempire Pasticcetti, Torte, e qualunque pasta.

Si avverta che i frutti siano ben maturi, e quelli che hanno piccoli semi conviene passarli ancora facendo conserva, e dipoi uno si regola con la cottura.

Per ogni libbra di Zucchero in polvere ci vuole once 8. o di Sugo, o di Polpa del respettivo frutto che uno si serve.

Zabaglione.

Si pigli 15. Rossi d' Uova fresche e si bat-

tino con once 10. di Moscadello bianco, o Malaga, o Cipro, e si passi per staccio con once 8. di Brodo di Pollo, e once 8. Zucchero fino, e Cannella pesta; facciasi il tutto cuocere in una Cazzeruola di rame stagnata con once 4. Butirro fresco, si mescoli continuatamente fintantochè pigli corpo, e servasi con Zucchero, e Cannella sopra.

TRATTATO PER LA MANIERA DI GHIACCIARE.

Dei Sorbetti gelati d' ogni genere.

Abbiate una mastella di legno con spina per levare l' acqua, ponete nel fondo un poco di Sale, e poi ghiaccio sotto minutamente, e di nuovo Sale, indi passateci dentro la sorbettiera turata, ed all' intorno del ghiaccio sminuzzolato mescolato con Sale; girate di continuo la sorbettiera, fate sortire dalla spina l' acqua, e mettetevi altro ghiaccio, e girate andando staccando dalla sorbettiera con la spatola di legno il sorbetto; allorchè sarà bene asciutto ed indurito, coprite la sorbettiera, rilevate l' acqua, e osservate che non entri nella sorbettiera.

Se vedrete che i sorbetti non voglino stringere, sarà segno che saranno troppo carichi di Zucchero, e allora vi metterete un poca di acqua, e questo si usa coi sorbetti di frutti, e di agrumi; se poi fossero sorbetti di latte tanto crudi che cotti, allungateli con un poco di Latte; se poi fossero troppo magri, e formassero una attaccatura non mantecata, allora vi porrete un poco di Zucchero cotto a LISA.

Modo di far pezzi Ghiacciati.

Abbiate delle stampe di piombo, o di stagno, che riempirete di qualunque sorbetto gelato che vorrete, incartatele acciò non vi entri l'acqua salata; ponetele dentro una stufa di stagno, o di legno con ghiaccio sotto, e sopra, per levare bene i pezzi dalle stampe, conviene per un istante d' immergerle nell' acqua.

Sorbetto di Pistacchi.

La dose per un fiasco di detto Sorbetto è la seguente: Pistacchi macinati libbre due, l' odore che vorrete, Zucchero cotto a Lisa libbre quattro, stemperate i Pistacchi con once 16. di acqua; dipoi passate per staccio, metteteci l' odore e lo Zucchero, indi fate gelare il sorbetto.

Sorbetto di finti Pistacchi.

Questo si fa come il precedente, ma con libbre due di Pinocchi invece di Pistacchi, e si colorisce con verde di bietola (vedi Colori.)

Sorbetto di Caffè bianco.

Abbrustolite oncie otto di Caffè, e ponetelo subito in fusione per sei ore dentro a oncie 16. di Acqua, passate per staccio, e uniteci libbre 2. Zucchero cotto a Lisa, fatelo gelare sbattendolo assai, acciò venga spungato.

Se dentro questo Sorbetto quando sarà gelato vorrete mettervi un poca di pasta marenga, resta al vostro capriccio.

Sorbetto all' uso di Napoli.

Pigliate libbre 5. e once 4. Latte, e 24. rossi d' Uova, e libbre 2. Zucchero il quale si unisce bene assieme ai rossi d' uova, e Latte aggiungendo alquanto Zafferano, fate cuocere a piccolo fuoco, e lasciate raffreddare, poi colate per staccio, indi mettete a ghiacciare avendo messo prima alquanto di Cannella, quando sarà a metà ghiacciato mettetevi dentro dei Pistacchi, e della Scorza di Cedro tritata a piccoli pezzetti; mescolate; e finite di ghiacciare.

Sorbetto di Zabajon.

Prendete una bottiglia di Malaga 8. rossi d' Uova, Once 8. Zucchero, unite bene il tutto, indi mettetevi oncie 8. Acqua, denari 12. Cannella, e denari 6. di Garofani, e tutto assieme si mescoli, e si faccia ghiacciare come gli altri.

Sorbetto di Cioccolata.

Prendete della miglior Cioccolata, fatela cuocere con Latte, e quando sarà cotta lasciatela raffreddare alquanto, poi pigliate delle chicchere e fate fare la schiuma alla Cioccolata, e Latte, la quale metterete nelle chicchere, e poi la metterete così nella stufa di Ghiaccio, e quando sono ghiacciati si servono così nelle chicchere.

Sorbetto all' Inglese.

Prendete libbre 5. e once 4. Latte, 12. ros-

si d' Uova fresche, ed una libbra di Zucchero, e questa unitela bene ai rossi d' Uova, poi a poco per volta aggiungete il Latte, unendolo bene, indi si fà alquanto cuocere, e quando sarà cotto si versa in un catino a raffreddare, ed allora uniteci della Cioccolata già cotta, e se ne versa a proporzione, di modo che si conosca esservi Latte, e Cioccolata, e dipoi si ghiaccia come gli altri.

Sorbetto di Limone.

Pigliate dei Limoni ben freschi, grattateli solamente dalla superficie, indi levateli l' agro e poi prendete la grattatura della superficie, e passatela all' acqua bene agitandola, e poi passatela per staccio, e uniteci dell' Agro già levato unito ad un poca d' acqua, e dolcificato con Zucchero fine, che porrete a dose eguale dell' agro di Limone, e farete ghiacciare come il solito.

Sorbetto di Frutti.

Prendete delle Pesche o Albicocche che siano ben mature, e fatele passare alla stamigna, e se sono Lamponi, o Ribes, o Mele grane, mettetele con acqua al fuoco tanto che scoppi la pelle, e passatele per staccio, indolcite con Zucchero chiarito, a dose eguale del frutto che avrete, e ghiacciate come gli altri.

Sorbetto di Tartufi.

Prendete mezza libbra di buoni Tartufi

neri, pelateli, e lavateli bene, pestateli bene nel Mortajo; stemperate con libbre 4. Latte puro, e se fosse panna saria meglio; passate quindi per staccio, abbiate libbre due e mezzo Zucchero cotto alla PENNA, stangheggiatelo fuori del fuoco con un cucchiajo d' argento all' intorno del bordo del catino, quando sarà bianchito discioglietelo con il Latte dei Tartufi suddetti, mescolate bene, e versate in una Sorbettiera.

Volendo formare dei pezzi quando il Sorbetto sarà ben gelato, e mantecato, riempite delle stampe da Tartufi; ponete incartate nella Stufa con strati di Ghiaccio, e sale sotto, e sopra, dopo una grossa distanza d' un ora levateli dalla stampa rotolateli nella Cioccolata grattata che venghino ben coperti, e serviteli subito sopra ad un tovagliolo posto con simetria sopra ad un piatto.

Pasticche di Regolizia per il Raffreddore.

Pigliate once 3. Regolizia verde, raschiatela, e mettetela con un poco d' acqua in una Caffettiera, e fatela bollire finchè siasi spogliata di tutto il suo Sugo, e che vi rimanga poca acqua, passate la detta acqua allo staccio e spremete la regolizia indi in quest' acqua fate sciogliere un' oncia di Gomma dragante, quando sia sciolta passate l' acqua in un panno premendola bene, e mettetela in un Mortajo con Zucchero fine, pestate tutto insieme, e aggiungete Zucchero finchè abbiate una Pasta maneggievole; di detta pasta fate Pastiglie della grossezza, e figura che volete, e fatele seccare alla stufa.

Conserva di Caffè.

Fate chiarire alla Penna libbre una Zucchero, poi levatelo dal fuoco, e quando sarà mezzo freddo metteteci dentro once una Caffè spolverizzato, indi travagliate lo Zucchero nel bacino mescolando con una spatola finchè il Caffè sia bene incorporato, avvertendo poi, che lo Zucchero non divenga troppo bianco, poi mettete la conserva in un modello di carta e quando sarà fredda la taglierete a tavolette, e la conserverete per vostro uso.

Conserva di Cioccolata.

Pigliate once 2. Cioccolata grattata, una libbra di Zucchero alla Penna, e per il resto come la Conserva di Caffè.

Conserva d' Orzata.

Prendete libbre una Mandorle dolci, once 8. Mandorle amare pelate, e sciogliete libbre 2. Zucchero finissimo, si pestino in un Mortajo bagnandole con once 4. Acqua, e si raffini il tutto perfettamente, quando il tutto sarà ben sciolto, si sciolga con libbre 4 Acqua onde ottenere il tutto sciolto, si passi con un panno lino, e nel fluido passato vi si aggiunga libbre 6. Zucchero fine, si faccia riscaldare a bagno-Maria agitandolo finchè lo Zucchero sia sciolto, si levi dal fuoco si passi per staccio, e vi si aggiunga prima che si freddi, once 3. Acqua di fior d' Arancio, oppure tintura di Cedro, si conserva in bottiglie chiuse ermeticamente.

Come il detto Sciroppo va soggetto a separarsi vi si può unire once due e mezzo, o tre di Gomma arabica nella suddetta dose.

Ponce ghiacciato alla Barcarola all'uso Veneto.

Per bibita da prevalersene per la stagione dell'Estate (usa in Venezia).

Si forma nell'istesso modo dei consueti Ponci all' Inglese, e solo diversifica che invece d' acqua calda si adopra Acqua ghiacciata, e invece di Rum *Mistrà.*

Marzapane alla Livornese.

Prendete once 10. Mandorle dolci, — once 2. Mandorle amare, — libbre una Farina, — once 15. Zucchero, e 4 Uova; Le Mandorle si macinino senza pelare unendole con lo Zucchero, s' impasti, e formandone dei fiori a piacere si cuocino a forno temperato, indi si glassino con la Glasse Reale.

Marzapane più fine.

Pigliate libbre una Mandorle dolci, — libbre una Zucchero, e once 8. Farina; s' impasti in acqua fresca, si cuocino come i Marzapani alla Livornese, e si spolverizzino di Zucchero.

Marzapane finissimo, e più delicato.

Si prenda once 6. Mandorle dolci, Once 10. Zucchero finissimo, e l' odore che vorrete, Uova a sufficenza per formare una pasta dura, ma maneggievole, formatene dei lavori sulla carta o ostia, spolverizzandoli fateli cuocere a fuoco assai temperato.

Pasta di Castagne.

Arrostite al fuoco tanto le Castagne, oppure lessate levandoli la prima scorza, e dopo cotte, l'altra pelle, indi per ogni libbra vi unirete libbre una Zucchero, e l' odore che vorrete, e qualche Uovo: pestate bene nel Mortajo; e poi formateci dei lavori come i marzapani, fateli cuocere, e glassateli. Potete farė questa pasta con metà Mandorle macinate, e metà Castagne.

Con le Patate, ossiano pomi di terra già lessati potete fare delle paste come quelle di sopra, di Mandorle, e Castagne.

Turbante alla Turca.

Fate cuocere nella forma fatta a Turbante, della pasta di pan di Spagna; sformate, e glassate la fascia con Glassè bianca, e sopra di colori diversi, guarnite sopra la Glassè con diverse confetture di Zucchero brillante a forma di gioje, attaccateli da una parte un bel pennacchio fatto di pasta croccante, e brillantate di Zucchero, e servitelo freddo.

Bocca di Dama, ossia Pan di Spagna.

Prendete once 9. Mandorle dolci, once 3. Mandorle amare pelate, e ottimamente pestate, libbre una Zucchero fine, 12. Uova, Cannella, e buccia di Limone ben trita, si formi prima la pasta con i soli rossi dell' Uova, indi si sbatte moltissimo, e quanto più si può, tutto il bianco col quale anche s' impasta; si metta in forme, o scatole di carta, e si cuociano a forno temperato.

Altro pane della medesima specie.

Prendasi libbre una farina, libbre una Zucchero, 36. Uova, Anaci pesti, e Cannella, s' impasti, e si faccia il tutto come il Processo della Bocca di Dama.

Mostaccioli all'uso di Napoli.

Fate una pasta maneggievole, con tre libbre di tritello finissimo di grano, libbre tre e mezzo di Zucchero grasso, un quarto d' oncia di Pepe in polvere, mezza oncia Spezie fini, un quarto d' oncia Zenzero in polvere, oncia mezza Cannella pesta, e acqua di rose; lasciate per un giorno in riposo, ben coperto, e poscia formatene i Mostaccioli senza riempire, oppure ripieni di Marmellata, fateli cuocere a forno coperto, quindi glassateli con Glassè di Cioccolata, o altra a vostro genio; per lavorare la pasta, e formare i mostaccioli, vi servirete della farina, acciò non si attacchino alla tavola.

Marroni in camicia.

Fate arrostire i Marroni sopra un piccolo fuoco in guisa che non prendino tanto calore, pelateli, poi bagnateli nel bianco d'Uova sbattute, indi rotolateli in Zucchero fine, poneteli sopra a degli stacci, e fateli seccare in stufa.

Marroni alla Caramella.

Pigliate dei Marroni levateli la prima pelle, poi fateli cuocere in acqua per levarli la seconda pelle, indi sbucciateli e fateli asciugare alquanto in stufa, intanto fate cuocere Zucchero al Caramel, e conservatelo caldo sopra a un piccolo fuoco, poi pigliateli ad uno, ad uno con una forchetta, e rivoltateli in detto Zucchero, e nel tirarli fuori mettete a ciascuno uno stecco appuntato, con cui sosterrete in aria ad una graticola, e fuori della quale collocherete li stecchetti per fare sgocciolare i Marroni, e seccare lo Zucchero in aria.

Composto di Marroni.

Pigliate dei Marroni già arrostiti pelateli, e stiacciateli senza romperli, poi se sono N.° 100. metteteli in once 3. di Zucchero chiarito, e fateli cuocere a fuoco lento per un quarto d'ora, poi nel levarli dal fuoco premeteli sopra un mezzo Limone, e metteteli nel vaso di composta; quando sarete per servirvene spargeteli di Zucchero.

Per formare i Marroni crudi.

Prendete once 4. e 1/2. di Mandorle dolci, pelatele, poi pestatele in un Mortajo non tanto; prendete once 6. Zucchero del più fine bene spolverizzato incorporate tutto assieme dandoli il colore con Uva di Spagna, e vi si deve aggiungere Cedro grappato, o Scorza di Limone, formate dei pezzi adattati alla forma che siete per adoprare, formati che sieno, collocateli sopra di uno staccio, e metteteli per due giorni in una stufa piuttosto calda.

Per formare i Marroni abbrostoliti.

Non dovete far altro che sopraggiungere alla dose delle Castagne o Marroni crudi come sopra, una tavoletta di Cioccolata grattata, unendola con un poche di Mandorle già peste, e questa (dovete con arte) la metterete separatamente nella forma affine di marcare in qualche luogo il marrone del colore delle abbrostolite.

Croccante al Caramello.

Fate cuocere dello Zucchero al Caramello, indi poneteci l' odore che volete, e delle Mandorle dolci tritate minutamente, e molto asciutte, dopo ponetele in una forma unta leggermente d' Olio, e con un Limone intero tirate sù la croccante per quanto sarà larga, e alta la forma; allorchè sarà fredda, servitela sopra una salvietta con Cannelloni; o altro attaccato all' intorno con Caramello, unitamente alle Mandorle potete mettervi dei Pistacchi.

Croccante alla Francese.

Filettate delle Mandorle, pelatele, bagnatele leggermente, e spolverizzatele bene con Zucchero fine, e asciutto. Abbiate dell' Olio ben caldo nella padella, poneteci le Mandorle, e fatele friggere di un bel colore d' oro, e versatele nel colabrodo; allorchè saranno bene sgocciolate dall' Olio, ponetele dentro una Cazzeruola, rialzate la Croccante come quella al Caramello, e servitela nella stessa maniera. Queste croccanti si possono ancora gettare sopra ad una lastra, e ridurle sottili con lo spianatojo, indi tagliandole a vostro piacere potete fare qualunque lavoro attaccando i pezzi col Caramello.

Pasta Croccante.

Fate la Pasta con libbre una Farina, once 9. Zucchero in pane, il sugo di due Limoni, e bianchi d' uova, quanto bastino per fare una pasta maneggievole, ma piuttosto dura.

Pastigliaggio per abbellimento delle Croccanti, e per Trionfetti di Credenza.

Piglierete Zucchero in pane libbre una, Amido in polvere libbre una, Gomma dragante ammollata nell' acqua, e passata per staccio quanto basti per fare una pasta maneggievole nel mortajo. Fatti con le stampe i lavori si fanno asciugare in stufa; potrete ancora colorire a vostro piacere, nel tempo che si fanno i lavori si deve tenere coperto con panno umido acciò si conservi maneggievole.

Della spuma di Latte.

Abbiate della panna di Latte, oppure del Latte fatto ristringere al fuoco, che potrete allungare con Latte crudo, e ben fresco; indi uniteci Zucchero fine in polvere, e l' odore, e colore che vorrete, passate per staccio dentro una terrina, e sbattete con le bacchette; andate di mano in mano levando la spuma con una cucchiaja bucata, fatela scolare sopra ad uno staccio, indi servitela sopra ad un tovagliolo guarnita di Cialdoni.

Uva in Camicia.

Pigliate Uva di quella che più vi piace, purchè sia matura, riducetela a piccoli gracimoli, e bagnatela in chiara d' Uova montate, e poi con le mani le maneggierete acciò non rimanga troppo carica di chiara d' Uova; immediatamente mettetela in Zucchero fino un poco caldo; quando sarà da per tutto inzuccherata, e secca, l'aggiusterete a vostro piacere.

Pinocchiati all' uso di Perugia.

Cuocete libbre una Zucchero a Filo; indi metteteci l' odore, e colore che vorrete; stangheggiando ed aggiungetevi libbre una di Pinocchi ben puliti, e freschi; unite bene tutto insieme, e quindi formate le Pinocchiate sopra l' Ostie, fateli dare un aria di forno acciò prendino il lustro, e poi conservateli; dentro lo Zucchero stangheggiato, non sarà che bene se vi unirete un bianco d' Uovo montato.

Marmellata di tutte le sorte di Frutti.

Le Pere, le Mele, i Cotogni, le Persiche, l' Albicocche, e simili frutti, allorchè saranno mondati, lessati, e passati per staccio ne farete la Marmellata avendo once 10. di Zucchero tirato a cottura di Penna, unitelo ad una libbra di frutto già passato per staccio, e fate cuocere dolcemente toccandolo nel fondo con cucchiajo di legno acciò non bruci.

Conoscerete l' esser cotta gettandone qualche poca sopra la Carta da scrivere se l'umido non passerà di sotto, versatela nei barattoli, e conservatela in luogo fresco.

Per le Bisciole, tanto Zucchero come frutto. Le Fravole, il Ribes, i Lamponi, le Marasche, si cuociano a mezza cottura nello Zucchero, si passano per staccio, e si finiscono come le altre Marmellate.

I fiori come (verbi grazia) Rose, Gelsomini, Giunchiglie, Viole-mammole, fior d' Arancio, per ogni once 6. di Foglie sbollentate nell' Acqua, ci vuole libbre una di Zucchero cotto a Perla, nel quale vi porrete i fiori, e farete cuocere come le altre marmellate.

Gelatina d' Uva Spina, e Salamanna.

Prendete l' Uva, pestatela, e passatela nello staccio, e per ogni once 32. di fluido metteteci libbre una Zucchero cotto al Classè, e lo farete cuocere finchè il fluido cada in nappe dalla mestola, allora versatela in vasi convenevoli, e dopo raffreddata la coprirete.

Uova Ghiacciate.

Pigliate il rosso di otto Uova già assodate e mettetele in un bacino con Once tre di Zucchero fine, qualche goccia d' acqua, fior di Melarancio, un poca di scorza di Cedro verde grattata; mescolate tutto assieme con una spatola, e fatela diseccare ad un piccolo fuoco, indi formatene delle palle grosse poco meno che il rosso d' un Uovo, poi fate cuocere alla Gran Penna mezza libbra di Zucchero; larciatelo raffreddare alquanto, indi mettetegli dentro le piccole Uova, preparate, travagliate lo Zucchero sull' orlo del bacino, e di mano in mano, che s' imbianca, pigliate l' Uova con una forchetta, e rinvoltatele dentro, indi mettetele sopra dei Graticci, per sgocciolarle, e fatele seccare al Sole, oppure in stufa.

Per fare Cotognate.

Si prendano Mele Cotogne, e si levi la buccia, ed il seme, e si faccino bollire in acqua finchè non si aprino, si passino per staccio, e per ogni libbra vi si metta once 4. e mezzo di Zucchero finissimo, si metta tutto assieme in una Cazzeruola stagnata, di fondo largo, e si mescolino bene facendole bollire leggermente servendosi di una spatola di legno fintantochè non sia cotta a perfezione; volendole dare qualche odore, e renderle più grate, si può

unirvi qualche Garofano, Cannella, e un poca di Noce moscada, il tutto in finissima polvere; si levi dal fuoco, e si metta una piccola porzione della suddetta pasta sopra ad una tavola sopra della quale vi sia spolverizzato dello Zucchero, si distenda bene, e si faccia un tondo ben sottile, e così si prosegua, a fare del restante; dipoi si mettino al sole ad asciugare, e quando saranno asciugati si rivoltino, e si spolverizzino nuovamente sopra la tavola, acciò non si attacchino, e che prendino Zucchero, e colore.

Marenghe.

Prendete dei bianchi d' Uova secondo la quantità che vorrete fare, sbatteteli in forma di neve; quando saranno bene sbattuti aggiungetevi della scorza di Cedro grattata, e dello Zucchero in polvere, e seguitate a sbattere gli Uovi; in appresso porrete sopra ad un foglio di carta bianca con un cucchiajo alla grossezza di mezzo Uovo senza di che si tocchino l' uno coll' altro ponendoci sopra un coperchio con fuoco per farle cuocere; quando saranno di bel colore, levatele sopra la carta votatele da ciò che non è cotto, e mettetevi in suo luogo delle Confetture, e poscia unitene due, e servitevene più secche che sia possibile.

Per fare Diavoloni all' uso di Napoli.

L' anima dei Diavoloni si compone di Zucchero in pane, Gomma arabica sciolta nell' acqua, e passata per velo, se ne forma una

Pasta, e se ne fanno con le dita tanti piccoli pezzetti, della figura, e grossezza che più piacerà, dipoi si passino in stufa a confettare nella maniera stessa degli altri confetti; indi si mettono in una boccia 4. o 6. goccie d' Olio di Cannella del più perfetto, e tenendo la boccia sopra al fuoco si volti leggermente acciò non si riempino; asciutti che sono si torna a far lo stesso, e si repeterà tante volte, fino a che sia consumata quella dose d' Olio, che sarà destinata per tale effetto; la dose deve essere proporzionata alla forza che si vuole, che abbino i Diavoloni; quando saranno terminati si mettino in boccie di cristallo acciò non svanischino.

Bottigliette ai Liquori.

Abbiate dello Zucchero cotto, a Classè ossia Caramello, indi levatelo dal fuoco e metteteci circa la quinta parte di Spirito buono di qualunque odore; versate poi nelle piccole cartine da Caramelle e ponetele in stufa tiepida finchè non vedrete formato all' intorno il brillante, e che lo Spirito sia separato, e che scorra liberamente nel centro; allora bagnate leggermente la carta con Acqua, si levano le bottigliette, e si fanno bene asciugare in stufa.

Modo di Candire gli Agrumi al liquido.

Pigliate i Cedrati o Aranci dolci, e mettetele in acqua per mezz' ora, e pelateli, e quando son pelati tagliate la loro Polpa in fette sottili di tutta la lunghezza, fateli bollire in acqua fintantochè cedino alla pressione delle dita, indi

li metterete in sufficente quantità di Zucchero chiarito, e li farete dare circa a 20. bollori; poi li metterete in un catino, ed ivi li lascerete per ore 24; rimettete lo Zucchero nel bacino, e fatelo cuocere a LISA, indi in esso mettete le fette di Cedrato, e fatele dare circa a 10, bollori, e poi di nuovo li metterete nel catino, e li lascerete per ore 24; farete cuocere nel solito bacino lo Zucchero alla GRAN PERLA, indi rimetterete dentro le fette del Cedrato per finirle, facendoli dare un bollore coperto, poi toltoli dal fuoco, quando saranno mezzi freddi li metterete in vasi di terra, o cristallo, e li conserverete.

Candito dei suddetti Cedri al secco.

Allorchè siano le fette alla suddetta perfezione di cottura mettetele nello Zucchero cotto alla GRAN PENNA, in cui li farete dare un bollore, e in tal tempo agitando il bacino indi toltole dal fuoco, e mezze raffreddate, con un cucchiajo dimenerete lo Zucchero finchè divenga bianco sull' orlo sempre rivoltandolo, allora pigliate le fette con una forchetta, e le involgerete nello Zucchero imbianchito con diligenza, e di mano in mano le metterete sopra a Graticole per farle seccare.

Crema di Zabaglione alla Milanese.

Stemperate 2. cucchiajate di Farina con 6. rossi d' Uova, 2. Bianchi, Zucchero, Cannella, e once 16. Vino bianco buono, e che sia dolce, fate stringere la Crema come quella Pasticceria,

e servitela calda, o fredda, come vorrete sopra a del Pan di Spagna.

Mostaccioli ripieni alla Dupervil.

Si prenda della Farina, come viene dal mulino si stacci due volte con staccio di crino da far pane, e se ne formi libbre 3, libbre 3 Zucchero testa di forma asciutta, denari 9. Cannella in polvere, una Noce moscada, 2. Garofani il tutto in polvere e Acqua pura per impastare, detta pasta venga più dura che morvida.

Ripieno.

Once 1/2 Cannella in polvere, once 15. Mandorle dolci bene asciutte, once 15. Pinocchi, once 6 Candito tagliato a filetti, e Zucchero fine; tanto le Mandorle che i Pinocchi sieno pestati, non tanto fini.

Si unisca il tutto, e si ponga dentro, avvertendo che la pasta sia della grossezza di uno scudo tanto sopra che sotto; prima di porli in forno si prenda per due volte la coltella, e bagnandola si riunisca al di sopra; i mostaccioli si faccino cuocere ad un forno temperato, e si glassino a piacere.

Panforti alla Romana.

Prendete libbre 6. Tritello sopraffine, — libbre 6. Farina, — libbre 10. Zucchero del più grasso, — libbre 4. Pinocchi, — libbre 4. Mandorle, — libbre 2. Candito, — libbre 5. Cioccolata, — Denari 12. Pepe in polvere, — e once 1. Spezie.

Sciogliete la Cioccolata con Acqua e con questa essendo tiepida si formi una pasta maneggievole, si lasci riposare per ore 24. indi si formi i Panforti, e si cuocino al forno; si Glassino di Glassa reale, o Cioccolata; e si guarnischino a piacere di Marzapani, o lavori brillantati, o si lascino naturali, come più piacerà.

Panforte sopraffine alla Senese.

Si prenda dello Zucchero finissimo ben cotto a Marzapane, libbre 8. Arancie, o Zucche condite in miele, libbre due per qualità, e queste ben tritate, — Canditi in Zucchero di diverse qualità libbre 5, — Cannella della Regina in polvere once 6, — Noci moscade 8. in polvere, — Spezie fini once 1, — Nocciole, — Pinocchi, — Mandorle dolci intere libbre una, e once 4. per qualità, — Mandorle dolci pestate libbre 4 — fiore di Farina libbre 6.

Detto mezzo Sapore.

Prenderete Zucchero rosso libbre 16. — Mandorle libbre 14, — Noci libbre 6, — Zucche in Miele libbre 5, — Cedri canditi in Zucchero libbre 1. e once 1. — fior di Farina, libbre 6. — Caffè in polvere, once 4, — Cannella in polvere, once 3, — Coriandoli in polvere once 4. — Noci moscade in polvere, once 4. — Garofani in polvere once 4, — e la Scorza di due Arancie di portogallo grattate. — formate bene la pasta, (che quasi niente cala dopo cotta) che finirete come i Panforti alla Romana.

Tavolette di Terra Catù.

Prendete once 2 di Estratto secco di Catù, ed una libbra di Zucchero fine in polvere, fatene una pasta con sufficente quantità di mucillaggine di Gomma dragante, fatta con acqua di Cannella, o di Vaniglia, o fiori d'aranci: Stendete la pasta all'altezza di uno scudo; tagliateli in piccolissimi mostaccioletti a vostro piacere; fatele diseccare alla stufa.

Zucchero per far Figure, Fiori, e altro con modelli.

Secondo la quantità del lavoro che vorrete fare pigliate dello Zucchero soprafflne, fatelo sciogliere con Gomma dragante in acqua tiepida senza metterla al fuoco (once una Gomma, basta per libbre una Zucchero) dopo passatelo per una tela nuova, e premete bene acciò passi tutto, e che resti alquanto denso; poi metteteci dello Zucchero sopraffine già passato per velo mescolato con una quarta parte d'Amido in polvere; mettete ogni cosa in un mortajo, e pestate bene finchè si formi una pasta maneggievole (per conoscere se questa pasta è fatta, si tira con le mani in lungo, e se fila aggiungete dello Zucchero finchè tirandola con ambe le mani si rompa all'istante) indi mettete lo Zucchero nei modelli già leggermente unti con Olio, e quando saranno ben pieni li legherete bene stretti con nastro, due ore dopo aprirete i modelli, delicatamente levate gli oggetti gettati e conservateli in luogo asciutto, potete colorarli con un pennello coi colori in questa opera già descritta.

Glassè reale.

Ponete dello Zucchero fine bianchissimo, ed asciutto dentro una terrina, e stemperatelo con sufficente quantità di Bianco d'Uovo, uniteci l'odore, e colore che vorrete, e qualche goccia di Sugo di Limone; indi battetela per un'ora circa, e quando sarà ben densa stendetela sopra alle paste o altro, ed asciugatela ad un aria di forno, per lo più si fà questa Glassa senza colore, mentre è la Glassa che resta più bianca delle altre.

Delle Glassè, ossia Ghiaccio di Zucchero in tutte le maniere.

La Glasse reale la troverete qui di sopra descritta, le altre farete cuocere lo Zucchero a Filo; indi metteteci Cioccolata, o qualunque altro odore, e colore a vostro piacere; uniteci qualche poca di Chiara montata in fiocca, e qualche goccia di Sugo di Limone.

CAPITOLO XVII.

Modo di piegare ogni sorte di Biancheria da Tavola in diverse forme.

Per piegar ben la biancheria da tavola, è necessario saperla bene crespare, e ricciare, dopo avere stesa la Salvietta, ed increspata, biso-

gna pigliarla per traverso dal lungo l'orlo facendo la crespatura più piccola che potrete, calcandola fortemente con le dita. Questo modo si chiama, piegare a BASTON ROTTO; e serve per le Salviette, e per sciugamani.

Piegatura a Cuore.

Quando i pieghi saranno ben congiunti l'uno con l'altro e ben calcati, potete piegare detta Salvietta per il mezzo congiungendo le due punte insieme, verso il mezzo, lungo in circa a 4. dita, dipoi rotolate la Salvietta verso la punta, che formerà il cuore, ovvero potrete piegarla in due o tre pieghe, o lasciarla nella sua lunghezza.

Piegatura a Popone.

Prendete una Salvietta piegata a Fasce, lasciando le due punte quasi mezzo palmo senza piegare; ripigliate la Salvietta in traverso, e increspatela ben minuta, e quando la ponete sul piatto piegate le due punte, le quali non sono state piegate prima.

Popone Riccio.

Piegate la Salvietta nello stesso modo della precedente, e quando sarà increspata rialzate i pieghi ad uno, ad uno con la punta di uno Spillo, rilevandoli all'insù; aggiustatela poi sopra il piatto, nello stesso modo della precedente.

Piegatura a foggia di Gallo.

Piegate una Salvietta in due parti con i due orli congiunti insieme, e bastonatela per il traverso più basso che potrete, ricciandola ben sottile; aprite detta Salvietta vicino al mezzo, alla larghezza di un dito, ripiegate quei pieghi più che potete, e mettete una pagnottella sotto il mezzo della salvietta, in modo che la spina resti in mezzo della Pagnottella; per una delle punte formerete la testa, e il becco del Gallo, il quale inalzerete; farete la cresta, e i bargilli con del panno scarlatto, e gli occhi con qualche grano di Mela-Grana, i quali attaccherete con della cera bianca, o gomma; dall'altra punta della spina ne caverete la coda, e dalle due parti le due ali, le quali stenderete in lungo con destrezza.

Il Fagiano.

Formerete il Fagiano nello stesso modo che il Gallo, meno che non gli farete cresta, facendogli la testa e il collo, con dei fiori piccoli di colori a proposito, attaccandoli alla detta Salvietta con gomma, e gli caverete la coda, e le ali più lunghe che al Gallo.

La Gallina.

Voi farete la Gallina nell'istesso modo del Gallo, salvo che non le farete la Cresta così rossa, nè così grande, nè la testa così inalzata, e la Coda più bassa, e più larga.

Il Pollastro.

Si fa nell'istesso modo che il Gallo, ma

bisogna mettervi una piccola pagnottina dentro, poca cresta, e la coda poco rizzata.

Il Cappone.

Si fa nell'istesso modo che il Gallo meno che si fa la cresta rasa.

Un Piccione dentro un Canestro.

Pigliate una Salvietta nell' istesso modo del Gallo, apritela, e mettete un Pane sotto il piego, e cogli orli della Salvietta formatene un Canestro; cavate la Testa, e la Coda dalla spina per disopra al Canestro, formando le Ali dai fianchi.

La Mitra.

Pigliate una Salvietta nel traverso, e nel mezzo congiungendo i due orli insieme, e piegando le 4 punte per il dentro, si formerà una punta nel mezzo, larga quanto un dito grosso; piegate la Salvietta in tutta la sua lunghezza minutamente, salvo la punta che lascerete senza ricciatura; aprite la Salvietta da un cantone, mettete una Pagnottella nel fondo della Salvietta, drizzate la punta in sù mezz' aperta, e per conservarla ritta, si può mettervi una Pagnottella bislunga.

CAPITOLO XVIII.

Dei Liquori.

Regole generali per Fabbricare Rosoli per infusione.

Ponete in una boccia, o fiasco le drogho con buon Spirito di Vino, secondo le dosi prescritte, esponetele al sole, oppure al fuoco per ore 24, dipoi vi aggiungerete lo Zucchero necessario, e proseguirete per giorni 8 a tenerlo al sole, o al fuoco avvertendo d'agitarlo 3. o 4. volte al giorno acciò si sciolga lo Zucchero, avvertendo che se vorrete il Rosolio chiaro come l'acqua prendete Zucchero assai fine; se poi sarà Zucchero ordinario ve ne servirete per i rosoli coloriti.

Per ogni once 16 di Spirito, se si adopra Zucchero fine once 20; se si adopra Zucchero ordinario per once 16 Spirito, serve Zucchero once 18 — Acqua once 16. Si feltri per carta.

Alchermes Liquido.

Pigliate once 4 Cannella fine — Denari 1 e 1/2 Garofani — 2 Baccelli di Vaniglia — 2 Noci Moscade — once 1 Cocciniglia morellona sciolta con agro di Limone — e libbre 5 Acquavite.

Si ponga in fusione le suddette droghe per

giorni 3. Si chiarisca lo Zucchero, e vi si ponga mezzo scropolo di Essenza di Rose, non avendo essenza di Rose si prenda once 6 acqua di Rose, e once 6 acqua Lanfa; si unisca il tutto, e si feltri.

Rosolio di Pollacchina all' uso di Bologna.

Prendete libbre 6 Spirito di Vino — once 4 Seme di Finocchio dolce — 2 Noci Moscade — 10 Garofani — oncia 1/2 Cannella fine — denari 6 Angelica — Un Cedro grattato — Zucchero in pane, e Acqua quanto basti.

Si metta il tutto in fusione per ore 24 al sole, o alla cenere calda; e si feltri.

Rosolio di Caccaos.

Prendete once 6 Caccaos tostato — once 1 Cannella — libbre 4 Spirito di Vino — libbre 4 Zucchero, — e Acqua quanto basti.

Mettete il tutto in fusione per ore 24 al sole, o alla cenere calda; e poi si filtri.

Maraschino all' uso di Zara.

Abbiate libbre 9 Spirito — libbre 1. Noccioli, e Mandorle di Ciliegie Marasche, e Albicocche parte eguali; Zucchero in pane quanto basti. E finite come l'antecedente.

Ratafia di Grenoble.

Piglierete libbre 1 Visciole secche ammaccate con le ossa — once 1/2 Cannella — once 1/4

Vaniglia — once 4 Spirito — e 12 Garofani.

Finite come il Rosolio Caccaos.

Spiegazione dei Pesi BAUMÈ.

Marche delle Libbre, Once, Denari, e Dramme, e sue spiegazioni.

La Libbra Italiana, è d'Once 12. la Libbra Francese, è di once 16.

℔ — Libbra.

℥ — Oncia che è composta di dramme 8; ossiano denari 24.

℥ — Oncia altra Cifra.

℈ — Denaro che è composto di grani 24.

ʒ — Dramma o grosso significa l'istesso, ed è composta di denari 3.

G.º — Grano.

Ss. — Cifra della metà tanto della Libbra, dell'Oncia, dei Denari, e delle Dramme, per esempio — ℈ IV. e Ss.— significa denari 4 e 1/2.

BRENTA, Misura Piemontese, la quale contiene dalle 60 alle 65 Bottiglie di quelle che servono per la Birra.

Spiegazioni delle Cifre per le respettive Misure.

F.° — Cifra di Fiasco, pesa Libbre 7. 1/2. fluido.

PINTA — Contiene libbre 2, ossiano once 32.

FOGLIETTA — Contiene libbre 1, ossiano once 16.

N.° 1. Bicchiere contiene once 4.

COCHERJ 1. Cucchiaiata once 1/2.

FASC. j. — Un Fascetto.

P. j. —
Manj. —
M. j. — } Manipolo, che è quella quantità d'Ingredienti che la mano può contenere.

Pugill
P. j. } Pugillo o pizzico, è quella quantità che si può prendere con 3 dita.

P E
a a } Parti eguali.

Q S — quantità sufficente.
S A — secondo l'arte
B M — bagno-maria.
B V — bagno a vapore.
℞ — recipe.

Acque di alcuni Frutti al fresco.

Spremete il frutto che vorrete, e raccoglietene il sugo, che per ogni libbra vi metterete 12 goccie d'Acido solforico, e dopo che il sugo sarà ben chiaro, e depurato riempite delle piccole boccie, e poneteci sopra dell'Olio; turate con Sughero, e Catrame, e conservate questi sughi dentro la rena in cantina. Queste acque al fresco conservano l'odore, ed il sapore del loro frutto per fare i Sorbetti fuor di Stagione, e l'Acido solforico ne impedisce la fermentazione.

Acetoso.

Cuocete a Penna libbre una Zucchero; indi uniteci circa un bicchier d'Aceto bianco, fatelo

stringere a consistenza di stretto Sciroppo, e conservatelo.

Dentro questo Sciroppo, vi si può mettere del sugo di Fravole, di Ribes, o di Framboise, che sarà più delizioso.

Elisir di lunga Vita.

Prendete once 1. China ammaccata — 1/8. d'oncia di Rabarbaro — 1/2. oncia per sorte radiche di Angelica, Zenzero, e Galanga 1/8 d'oncia di Garofani — 1/2 ottavo d'oncia Macis — 1/2 oncia per sorte d'Anaci, e Finocchio; libbre 2, e once 8 Spirito, dopo essere stato in fusione giorni 20 si aggiunga lo Zucchero, e si feltri.

Elisir Stomatico.

Abbiate 1/2 oncia China — 1 oncia Radiche di Genziana — 1 oncia Radiche di Galanga — 1 oncia Radiche d'Enula campana — 1 oncia di Redoceria — once 1, e mezzo di Calamo Aromatico - Manipoli 2 Centaurea minore.

Si pestino le suddette droghe si mettino in una boccia con tre terzini di Moscado, o Cipro, si turino bene, si lasci in fusione 4, o 5. giorni, e si feltri.

Estratto di Ponce.

Prenderete libbre 2 Rum — libbre 1, 1/2 Zucchero — un Limone grappato; si ponga in fusione tanto la scorza, che il sugo, e polpa, e dopo ore 12 si feltri per carta.

Servirà 2 dita scarse di bicchiere per avere un buon Ponce ponendoci acqua bollente a piacere.

Elisir dolce di Rabarbaro.

Abbiate once 10 Rabarbaro di Persia, once 1 Cannella della Regina. Si pesti tanto il Rabarbaro che la Cannella, e si ponga in libbre 10 Spirito per 15 giorni, e si agiti frequentemente; si feltri per carta, e quindi si addolcisca con Sciroppo a piacere, e di nuovo si feltri per carta, e si serbi.

Liquore chiamato Vespetro.

Prendasi once 16 Spirito — 2/8 di Semi d'Angelica — once 1 Coriandoli — un pugnello di Finocchio dolce — un detto d'Anaci. — Aggiungasi le scorze, e il sugo di 2 Limoni — e libbre 1 Zucchero.

Si lasci in fusione per 5 giorni, e vi si aggiunga once 16 Acqua.

Si feltri per Carta senza colla, mettendolo poscia nei Vasi, i quali turerete con gran diligenza.

Proprietà, e virtù del detto Liquore.

Per i dolori di stomaco, indigestione, Vomiti, Coliche, Ostruzioni, mali di Costa, o di Reni, difficoltà per orinare, oppressione, giramenti di Capo, Reomatismi, e respiro grave; fa pure morire ai fanciulli i Vermini facendoniene prendere una cucchiajata per 4, o 5. mattine.

Preserva dall' aria cattiva prendendone una cucchiajata prima di sortire fregandosi il naso, e le tempie.

Liquore Peruviano.

Prendete once 1/2 Radici d' Angelica, — once 1 1/2 Radici di Genziana — once 1 Zenzero — once 1 Serpentina — un quarto d' oncia Rabarbaro — un quarto d'oncia China — 1/8. d' oncia Zafferano ; il tutto in fusione per giorni 15.

Aloe Succotrino — Coccole di Ginepro — Scorza d'Arancia forte — Assenzio minore mez- z' oncia per sorte — Spirito di Vino libbre 8, e Zucchero quanto basta.

Questo, è un Elisir il più gustoso ed eccellente per facilitare la digestione, e per preservarsi nelle arie cattive.

Rinfresco all' uso di Modena.

Prendete Boccali 4. Spirito di Vino di gradi 22. — libbre una e mezza Anaci puri, Zucchero libbre due e mezzo, e Acqua libbre quattro.

Si prendino gli Anaci, e si ponghino in un boccale di Vino Bianco dolce per lo spazio di giorni 6. se la Stagione è fredda, e passati i medesimi si carica il lambicco cioè 4 Boccali Spirito, indi vi si applica lentissimo fuoco, ed il primo bicchiere che ne sorte distillato si tenga a parte, ed il rimanente fino ad estrarne Boccali 2. si tenga a parte egualmente; e questo è il vero spirito sflemmato ; dipoi si piglia

un boccale acqua di pozzo, ed in vaso pulito si ponga a fuoco finchè sia assai calda, ed allora vi si ponga le libbre 2. e mezzo Zucchero finchè non bolla, dopo ciò si levi dal fuoco il detto Sciroppo ben stummiato, si ponga in fiasco, o bottiglia con boccali 2 Spirito già detto, e ben mescolato, e raffreddato si feltri, e sarà fatto.

Sciroppo di Cavoli rossi per fortificare il petto.

Prendete un Grosso Cavolo rosso, tagliatelo, e lavatelo, mettetelo in un vaso con Acqua, e fatelo cuocere 3, o 4 ore, fate che non vi resti che un quartuccio d' Acqua, passate il Cavolo allo staccio, o stamigna, premetelo fortemente per farne sortire il Sugo, poi lasciatelo riposare, e tiratelo al chiaro: prendete libbre una Miele di Spagna, che metterete in un vaso con un bicchiere d' Acqua, fatelo chiarire unendovi l' acqua del Cavolo, e fate bollire finchè non sia ridotto a un perfetto Sciroppo.

Vino Brullè.

Mettete in una Caffettiera libbre 32. Vino brusco — once 4. Zucchero in polvere — once una Cannella intera — once una Garofani interi — once una Pepe intero — 1/2 ottavo di Pepe lungo — once una Macis — 1/8 di Zenzero — once una Coriandoli — 2. Pallottoline di Lauro, e 1/8 di Cardamomo.

Si ponga il tutto al fuoco, e si faccia bollire, e quando bolle si scuopre il vaso, e si lasci cuocere così per mezz'ora, e più; dipoi si versi nelle tazze.

Acqua di Colonia.

Prendete 4. Denari essenza di fior d'Arancio -- 4. denari di Limone — 4. denari di Lavandula — un denaro di Rosmarino — 6. Grani di Muschio, una boccia Spirito rettificato, e farete come la seguente.

Acqua di Colonia in diversa maniera.

Si prenda once 3. Essenza di Bergamotta, — once 2. Essenza di Cedro -- once 1. Essenza di Rosmarino — once una e mezzo di fior di Cedro --- 1/2 oncia Essenza di Lavandula --- e grani 4. di Muschio --- Spirito di Vino a gradi 40, Boccali 8. scioglierete il Muschio per quanto è possibile, nello Spirito di Vino in mortajo di vetro, indi unirete allo Spirito muschiato l'Essenze, e ciò dentro un vaso di vetro che chiuderete bene; poscia agiterete il mescuglio ogni ora, durante mezza giornata, lasciandolo in riposo per ore 2; e poi si feltri per carta.

Quest' acqua di Colonia più s'invecchia; più diviene grata.

Limonata Spumante.

Prendete 1/2 oncia Zucchero bianco polverizzato --- denari 1. Acido cetrico polverizzato --- denari 1. Bi-carbonato di Soda.

Mescolate assieme le 3. polveri questa dose è sufficente per un mezzo boccale d'acqua, per chi viaggia, questa Limonata è molto comoda

mentre si può tenere diverse dosi di polvere in tasca.

METODO PER FARE ACETI ODOROSI PER LA CUCINA.

Aceto di Sambuco.

Pigliate dei fiori aperti, e bianchi, e odorosi di Sambuco, spiluccate soltanto i Fiori bianchi, fateli appassire per 2, o 3 giorni sopra carta da scrivere, pestatene 2. once, poneteli in una bottiglia di Aceto bianco forte, e ben chiaro, esponendolo al sole per 7, o 8. giorni agitandola tutte le mattine; lo conoscerete quando è fatto vedendo calare i fiori al fondo; questo aceto, e di piacevole odore, e riesce eccellente per l' insalate. Ordinariamente per uso di cucina si fà l' aceto con i seguenti ingredienti; cioè con Aglio, Basilico, Dragoncello, Scalogna, Cipolla, ed altre erbe odorose a piacere, si pone nei fiaschi al sole come l' Aceto rosato, e si feltra egualmente, ed è buono ancora ponendovi del Targone per giorni 6.

Per fare Aceto Rosato.

Mettete nei fiaschi foglie di Rose per empirne 3/4 turate bene i fiaschi, ed esponeteli al sole vicino ad un muro per 3, o 4 giorni finchè vediate che le rose sieno bene appassite, e di tempo in tempo, agiterete rivoltando i fiaschi, ed agitando le foglie acciò tutte egualmente s' appassischino, dopo empirete i fiaschi di buon Aceto bianco, aggiungendoli un poca di Cannella, e di Garofani, e due Cipolline;

poi turate bene i fiaschi, indi lasciateli esposti al sole per un mese, o due, poi passatelo per tela rimettetelo in fiaschi turateli bene; questo Aceto può conservarsi 2, o 3 anni.

Aceto all' uso di Modena.

Si prenda il Mosto, e si faccia bollire in un vaso di rame stummiandolo fintantochè non sia calato un buon terzo; si ponga 3 Mattoni al fuoco, e bene infuocati li lascerete raffreddare in detto Mosto avendolo già messo in un vaso di legno; vi metterete per ogni Barile once 2 barba di Cren raspata — once 2 Zenzero in polvere — once 2 radiche di Piletro di Levante in polvere, e dopo un mese vi porrete per ogni barile once 4 Allume di Rocca in polvere, per farlo depositare.

Per fare Vino di Malaga.

Prendete del Vino bianco di buona qualità fiaschi 1 fiorentino — once 2 Zucchero scuro — Spirito a gradi 22 N.° 2 cucchiaj da minestra — Acqua di Catrame un cucchiajo da Caffè; Il tutto ben mescolato feltrato per carta, e messo in bottiglie turate ermeticamente con Catrame, si può beversi subito, ma viene migliore dopo qualche tempo.

Vino d' Artois.

Sidro nuovo, e Vino bianco buono, in egual dose si metta in bottiglie forti, e turate, e le-

gato il turacciolo come per la Sciampagna, si ponga a giacere in Cantina.

Modo di levare al Vino l'Acido.

Si prenda una Noce in ragione di libb. 11, e once 8 di Vino, si brucino le noci, e quando sono al colmo dell' ardore si gettino nel Vino che prende la punta, o lo spunto tappando bene la botte; dopo ore 24 il Vino è bevibile — per ogni Barile N.° 12 Noci, e così il Vino lascia lo spunto, e ritorna sano.

Per fare Moscado di Lunel.

Abbiate del Vino bianco di buona qualità, e sano un fiasco fiorentino — Sciroppo di Capelvenere once 1 — Tintura aleolica di fiori di Sambuco un cucchiajo da minestra; si mescoli il tutto attentamente si ponga in bottiglie, si lasci in riposo in cantina per qualche tempo prima di beverlo.

Per fare la Tintura dei fiori di Sambuco.

Prendasi una bottiglia, e quando i fiori sieno ben maturi si empia interamente, e vi si ponga Spirito fino a tutto il collo, si serri ermeticamente, e si esponga per un mese al sole, o in luogo caldo; che si otterrà la detta Tintura.

Per fare il Mistrà per infusione.

Prendete once 4. Anaci --- once 4. Finocchio dolce --- 1/2 oncia Coriandoli --- e libbre

2. e once 8. Spirito; le suddette droghe vanno acciaccate: Si ponga il tutto in boccia di cristallo ben turata, e si tenga al sole, oppure in stufa per giorni 15. agitandola 2. o 3. volte il giorno, indi si feltri per cotone; volendo formarne rosolio vi si porrà libbre 2. e once 8. Acqua, e libbre 3, e once 4. di Zucchero fine; volendo poi adoprare Zucchero ordinario, servirà libbre 2, e once 6, ma il Mistrà, ossia Rosolio di Mistrà, verrà più colorito.

Maraschino all'uso dei Frati Olivetani.

Si prenda Moscadello bianco, oppure nero, che sia buono, e di corpo, e per ogni fiasco vi si ponga once 3. Mandorle amare, pelate, e rotte, dopo 8. giorni si coli per calza, e si conservi in fiaschi con Olio sopra.

Questo vino i detti Frati lo davano per il Nettare il più delizioso, ed è veramente gustoso, e buono.

Per fare mezzo barile di Visner, ossia Ciliegiolo.

Prendete 1/2 barile Vino scelto — libbre 100. Ciliege napoletane nere ben mature — 4. Fiaschi acqua Vite di tre cotte — libbre 3. Zucchero pesto sottilmente — 1/2 oncia Cannella della Regina — 10. once Garofani — 3. Noci moscade --- 1/2 oncia bucce di Cedrato secche --- once 3. Giaggiolo. Tutte queste robe si spolverizzino sottilmente, e ogni 4. giorni se ne ponga nel vaso una dose e si muovino, e si tenga coperto perchè non svanisca, e poi si coli

per calza di feltro, e si metta in fiaschi con Olio sopra.

Per fare due Barili di Vermut.

Prendete once 2. Radiche di Genziana --- once 4. Enula campana --- Manipoli 1. Centaurea minore --- Manipoli 1. Assenzio pontico --- once 2. e 1/2. Scorza di China --- once 3. 1/2 Scorza d' Arancia forte. Si acciacchi il tutto, e si metta dette droghe in un sacchetto, si mettino in fusione nel Vino bianco, nel tempo della fermentazione; lo lascerete stare fino a tanto che bolle dipoi si coli per calza. ec. ec.

Dose per i seguenti Rosoli preparati con l'Essenza.

Prendete once 42. Zucchero sopraffine --- once 24. Spirito di Vino a gradi 36. — once 40. Acqua comune. Unite lo Zucchero allo Spirito ponendolo in una boccia di vetro ben chiusa esponendola al sole per 3. giorni, oppure 8. giorni in stufa, acciò si sciolga lo Zucchero, indi poneteci l' acqua, e l' essenza, e dopo ore 24. feltratelo per Carta.

Tutte le seguenti dosi d' essenze, ognuna si unisce alla suddetta dose di spirito, di Zucchero, ed acqua per ottenere i respettivi Rosoli.

ROSOLIO DI CANNELLA.

Essenza di Cannella . . . DENARI 1.

ROSOLIO DI GAROFANI.

Essenza di Garofani . . . GRANI 20.

ROSOLIO DI PERSICHE.

Essenza di Persico . . . GRANI 22.

ROSOLIO DI CEDRO.

Essenza di Cedro . . . DENARI 1.

ROSOLIO DI ROSE.

Essenza di Rose. . . . GRANI 8.

ROSOLIO D' ANACI.

Essenza d' Anaci . . . GRANI 20.

ROSOLIO DI MENTA.

Essenza di Menta. . . . DENARI 1.

ROSOLIO DI ARANCIO.

Essenza d' Arancio . . . GRANI 20.

ROSOLIO DI GELSOMINI.

Essenza di Gelsomino. . . GRANI 20.

ROSOLIO DI VANIGLIA.

Essenza di Vaniglia . . . GRANI 18.

ROSOLIO DI GINEPRO.

Essenza di Ginepro . . . GRANI 10.

ROSOLIO DI LIMONE.

Essenza di Limone . . . GRANI 20.

ROSOLIO AMERICANO.

Essenza di Vaniglia . . . GRANI 6.
Essenza di Neroli . . . GRANI 6.
Essenza di fior di Cedro . . GRANI 10.

ROSOLIO AMABILE

Essenza di Gelsomino. . . GRANI 6.
Essenza di Rose. . . . GRANI 4.
Essenza di Cannella . . . GRANI 8.

ROSOLIO STELLATO.

Essenza d' Anacì stellati . . GRANI 12.
Essenza d' Anaci Comuni . . GRANI 8.

ROSOLIO RUSSO.

Essenza di Cannella . . . GRANI 10.
Essenza di Garofani . . . GRANI 8.
Essenza di Menta . . . GRANI 4.

ROSOLIO PRUSSICO.

Essenza di Persico . . . GRANI 10.
Essenza d' Arancio . . . GRANI 10.

ROSOLIO D' AMORE.

Essenza di Vaniglia . . . GRANI 8.
Essenza di Rose . . . . GRANI 4
Essenza di Cannella . . . GRANI 8.

CAPITOLO XIX.

Dei Condimenti, Grassumi, Aceti diversi, Conserve diverse, e Marmellate, Fluidi, Vegetabili, Colle, Formaggi, e modo di fare diverse Spezie.

CONDIMENTI.

Sale
Sal Nitro
Pepe Bianco
Pepe Garofanato
Pepe Comune
Zenzero
Macis
Ginepro
Cannella
Zafferano
Spezie fini
Coriandoli
Corno di Cervo
Zucchero fine
Zucchero ordinario
Zucca candita
Cedrato candito
Arancia candita
Cioccolata
Caffè
Vaniglia
Pinocchi
Mandorle dolci
Mandorle amare
Pistacchi
Zibibbo
Uva passolina
Senapa

Spezie diverse, e modo di farle.

SPEZIE FINI.

Cannella fine . . .	once	1.
Pepe garofanato	»	4.
Coriandoli	»	--- 1/2
Garofani	»	--- 1/4

SPEZIE SOPRRAFFINI.

Cannella fine. . . .	once	2.	
Una Noce moscada.			
Garofani.	»	---	1/2

SPEZIE ECONOMICHE.

Basilico	once	5.	—
Prezzemolo	»	3.	—
Timo	»	4.	—
Persia.	»	4.	—
Prugnoli	»	1.	—
Cannella fine	»	2.	—
Scorza di 3. Cedri.			
Garofani 4. crazie.			

Delle suddette erbe, le sole foglie ben pulite dalla terra, si secchino all' ombra si pestino, e si passino per velo, come pure le Droghe, e Cedrato, si metta in vasi di vetro osservando che il tutto sia bene asciutto, acciò non si guasti.

GRASSUMI.

Burro fresco
Burro cotto
Strutto
Lardone
Presciutto
Carne secca

ACETI DIVERSI.

Naturale
al Basilico
all' Aglio
al Targone
al Sambuco.
Sugo d' Agresto

CONSERVE DIVERSE

Conserva di Pomodoro
Conserva di Chepecchie
Conserva di Ribes
Conserva di Lamponi
Conserva di More
Di qualunque frutto a piacere.
Mostarda fine
Mostaccioli di Napoli

VINI E SPIRITI.

Spirito di Vino
Acqua Vite
Rosolio
Vino bianco
Vino rosso
Sciampagna
Malaga
Cipro

VEGETABILI.

Cipolle
Scalogni
Aglio
Limoni
Cedri
Arance dolci
Arance forti
Mele grane
Patate
Basilico
Alloro
Persia
Salvia
Borrana
Ramerino
Finocchio dolce
Finocchio forte
Capperi
Cetrioletti
Peperoni
Anaci
Olive
Tartufi freschi
Tartufi secchi
Tartufi in Olio
Prugnoli freschi
Prugnoli secchi
Funghi freschi
Funghi secchi di Genova.
Sponderole secche dello stato Romano
Tutti questi Erbaggi si possono spolverizzare diseccandoli all'ombra e poi passati per velo; si conservano in boccie essendo di molto comodo per l'inverno.

COLLE DIVERSE.

Colle di Pesce
» di Gingiè in polvere.
» Zampe di Vitella.

FORMAGGI.
E LATTICINI.

Parmigiano
Romano forte
Bianco , e grasso
Ricotte
Provature romane
Latte
Capo di latte ossia panna.

CAPITOLO XX.

Produzioni degli Alimenti, e Fiori delle quattro Stagioni.

PRIMAVERA.

Pollami, e Caccia.

Pollastri maschi, e femmine --- Tacchinotti piccoli gentili --- Piccioni Torrajoli --- Colombacci --- Pivieri --- Codette --- Lepri --- Conigli ec.

Carni da Macello.

Manzo --- Vitella --- Vitella di Latte --- Castrato --- Agnello --- Capretto --- Granelli --- Animelle d' Agnelli e Capretto --- a tutto GIUGNO.

Pesci di Mare, e Pesci d' acqua dolce, Crostacei, e Frutti di Mare.

Storione --- Pesce spada --- Ombrina --- Ragno --- Dentice --- Calamaj --- Totani --- Muggini --- Triglie di scoglio --- Acciughe --- Sardelle --- Orate --- Paraghi --- Anguille --- Rondoni --- Palombo --- Cappone --- Gallinelle --- Razza di scoglio --- Rombo --- Tonno --- Sogliole --- Naselli --- Squadro --- Ghiozzi --- Seppie --- Polpi --- Frittura minuta di Paranza --- Ostriche --- Gamberi --- Telline --- Diversi Frutti di Mare --- Lucci --- Anguille ---

Tinche --- Reine --- Cheppie --- Lasche --- Barbi --- Arnotti --- Testuggini --- Granchi teneri.

Erbaggi.

Carciofi -- Piselli -- Fave -- Sparagi -- Finocchi --- Carote gialle --- Carote rosse --- Sedani -- Luppoli -- Finocchi -- Sparagi salvatichi --- Cipolle --- Agli --- Salvia --- Ramerino --- Borrana --- Bietola --- Menta --- Ravanelli --- Scalogni --- Spinaci --- Lattuga di diverse specie --- Indivia --- Cappuccina --- Piantime --- Radicchio --- Acetosa --- Prezzemolo --- Basilico -- Barbe di Cren -- Prugnoli -- Tartufi -- a tutto Maggio.

Frutte.

Fravole domestiche, e salvatiche --- Mandorle, e Marasche.

Fiori.

Fiori di Borragine --- Narcisi --- Fiori di Aranci --- Tulipani --- Corone Imperiali --- Boccie di Rose --- Viole di tutte le sorti --- Anemoni qualunque --- Frittellarie --- Frassinelle --- Asfodeli --- Giacinti -- Rannucoli --- Garofani -- Iridi -- Epatici -- Giunchiglie – Fiori di Prato --- Margherite --- Orecchi d' Orso.

ESTATE

Giugno --- Luglio --- Agosto

Pollami, e Caccia.

Pollastri maschi, e femmine — Tacchinotti

— Galline del Faraone — Pavoni — Starnotti — Perniciotti — Beccafichi — Quagliardi — Strigliozzi — Rondoni di Nido --- Lepri --- Coniglioli — Anatre domestiche — Anatre mute — Piccioni gentili — Piccioni Torrajoli — Granelli di Polli --- Uova non nate.

Carni da Macello.

Manzo — Vitella — Vitella di latte — Castrato — Agnello — Capretto — Granelli — Animelle d'Agnello, e Capretto — a tutto Giugno.

Pesci di Mare, Crostacei, Frutti, e Pesci d' acqua dolce.

Tutti i Pesci, Crostacei, Frutti ec. descritti in Primavera si trovano ancora in questa stagione.

Erbaggi.

Cavoli bianchi — Cavoli Verzotti — Carciofi — Sparagi — Piselli — Finocchi — Fagioletti bianchi in Vaniglia — Fagioletti con occhio — Zucchette — Cetrioli — Salsafin ossia Scorza nera — Indivia — Lattuga — Cappuccina — Porri — Pomidoro — Carote gialle — Carote rosse — Zucche lunghe — Zucche bianche — Cipolle — Spinaci — Acetosa — Prezzemolo — Basilico — Targoncello — Crescione — Bietole — Agli — Ceci — Fagioli bianchi — Insalate salvatiche — Peperoni — e Cocomeretti.

Frutte.

Ananassi — Ribes — Albicocche — Pesche diverse — Pere moscadelle — Pere Zuccherine — Pere bugiarde — Fichi brogiotti — Fichi dottati — Fichi S. Pieri — Poponi — Cocomeri — Nocchie — Lamponi — Susine diverse — Mele cotogne — Sorbe — Agresto — Marasche — Pere spadone — Pere allore — Ciliege — a tutto Luglio.

Fiori.

Le Rose domaschine — Rose diverse — Garofani comuni — Fiori di passione — Amaranti — Anemoni — Viole mammole — Viole comuni — Asterji — Spigo — Plumbachi bianchi, e cerulei — Arghemoni — Crocchi di Malta — Matricaria — Balsamini — Tuberosi — Digitalis — Scabbiose — Tromboni — Scille Mugherini — Gelsomini — Nappe da Cardinali.

AUTUNNO

Settembre, Ottobre, e Novembre.

Pollami, e Caccia.

Galline — Galli Giovani — Tacchini — Capponi — Capponesse di Ferrara — Piccioni gentili — Galline del Faraone — Pavoni — Germani — Anatre domestiche — Oche — Lepri — Cignale — Daino — Capriolo — Conigliolo — Starne — Pernici — Fagiani —

Beccaccie — Pizzarde — Pivieri — Tortore — Quaglie — Tordi — Allodole — Ortolani — Uccelli di becco sottile di molte specie — Colombacci — Ale di Tacchina — Filetti mignoni — Coratelle di pollami.

Carne da Macello.

Manzo — Vitella — Vitella di Latte — Castrato — Majale — Capretto — Agnello.

Pesci di Mare Crostacei, Frutti, e Pesci d' acqua dolce compreso
DECEMBRE, GENNAJO, E FEBBRAJO.

Lo Storione --- l'Ombrina --- la Spigola — Il Dentice — Pesce Spada -- Rombo chiodato — Rombo liscio — Sogliole — Triglie di scoglio — Lampreda — Palombo squadro — S. Pietro — Polpi — Morene — Ariguste — Ostriche — Pidocchi — Palamita — Gamberi --- Orate --- Muggini --- Capponi --- Gallinelle --- Trote --- Anguille --- Lucci --- Réine --- Tinche --- Barbi --- Ghiozzi --- Telline -- Frutti di mare d'ogni genere.

Vegetabili.

Broccoli pavonazzi --- Talli di Rape --- Cavoli fiori --- Cetrioli --- Zucchette --- Pomidoro --- Rape --- Salsafin ossia Scorza nera --- Melanzane --- Carote gialle, e Rosse --- Zucche bianche --- Cavoli neri --- Porri --- Zucche gialle --- Gobbi, ossiano Cardi --- Sedani --- Lattuga — Indivia — Cappuccina --- Patate ---

Acetosa --- Prezzemolo --- Crescione --- Raponzoli --- Caccia Lepre --- Tartufi --- Funghi freschi d' ogni sorta --- Spinaci --- Ravanelli --- Targoncello.

Frutte.

Fichi di diverse specie --- Lazzarole --- Pere spadone --- Pere Angeliche --- Pere spine ---- Uva salamanna --- Pere burè --- Pere bugiarde --- Uva delle Regina --- Uva S. Colombano --- Nespole --- Pesche diverse --- Mandorle --- Pinocchi --- Marroni --- Poponi da Inverno --- Limoni --- Cedrati --- Pomi d' Adamo.

Fiori.

Garofani d' ogni mese — Rose di ogni mese — Maraviglie — Amaranti — Fiori di Passione — Narcisi — Garofanelti — Matricaria.

INVERNO

Decembre, Gennaio, e Febbraio,

Come in questa stagione abbiamo dalla natura quasi le medesime produzioni, che nell'Autunno, sarebbe inutile ripeterle, e solo vi farò la nota dei frutti tanto freschi, che conservati si ritrovano.

Frutte.

Poponi --- Mele grane --- Ulive ---- Uva conservata --- San Colombano --- Uva Salamanna --- Uva della Regina --- Canaiolo --- Marroni --- Zibibbo --- Pere spine --- Mele Borde --- Mele Lazzerole --- Pinocchi --- Fi-

chi secchi — Uva secca — Ciliege secche — Olive secche — Noci — Mandorle — Limoni — Portogalli — Anaci — Arancie forti — Cedrati — Datteri — Pistacchi.

CAPITOLO XXI.

Modo di preparare diverse Insalate.

Deve il Credenziere, o Cuoco avvertire: tutte le insalate crude che devono servire in tavola sieno ben pulite, e ben lavate indi asciugate, e bene scelte dalle foglie dure, e di colore scuro.

Tutte le insalate cotte si devono cuocere con acqua a bollore, altrimenti perdono il color verde; e si servono calde.

S' avverta ancora di accomodare con simetria le insalate nei piatti o insalatiere, acciò faccino un bell' effetto poste nelle tavole.

Insalate alla Francese.

Si fanno con dei filetti di carne di polleria, e si guarniscono con Acciughe salate, Capperi, Cetrioletti stati in aceto, Uova sode divise in quattro parti; si sciolga delle Acciughe in Aceto, Olio, Pepe, Sale, e Senapa già preparata, e si esperga l' Insalata, quando sia ben disposta nel piatto, che farà un bell' effetto.

Insalata alla Tedesca.

Abbiate dell' Indivia, o Lattuga romana che pulirete dalle foglie verdi, e dure, che taglierete a traverso; pigliate del buon Sugo di Stracotto, o di qualche Bresa, uniteci Olio, Aceto, e Sale, e mischiato che sia il tutto unito, versate sopra l' Insalata suddetta, cioè a quella che avrete, voltatela bene acciò che tutta resti condita, e servite.

Insalata all' Italiana.

Abbiate della Lattuga buona, e ben pulita, o indivia, o piantime, o Radicchio tenero, ed altre Erbe odorose come il Targone, la Menta, e l'Erba S. Maria, secondo il proprio gusto, e poste nell' insalatiera potete guarnirle di quegli articoli descritti, nell'Insalata alla Francese come più vi piacerà, o tutti, o in parte. Le Uova per guarnire le Insalate le troverete descritte nel Capitolo dell' Uova.

CAPITOLO XXII.

Della maniera di servire le Frutta.

Salumi, ed altro, e alcuni doveri del Credenziere.

Ci vuole grande attenzione nella scelta dei Frutti mentre bisogna conoscerne la qualità,

e la loro maturazione ; s' accomodino in Simetria nei piatti con pampani al disotto , o con foglie di Limone , o Lauro regio.

Alle Ciliegie si taglia la metà del gambo , e si servono nei tondini poste con simetria.

Le Fravole si puliscono dalle cattive, dalle foglie , e gambetti , si lavano con Vino , e si accomodano dentro ai tondini con l'ajuto di uno stuzzicadenti , con molta diligenza , e quando si servono vi si unisce una zuccheriera a parte di Zucchero fine in polvere.

I Fichi , e Poponi si servono per principj come per frutte.

I frutti in Aceto , e l' ulive si possono servire nei principj come con l' insalate.

I Salami diversi , Prosciutti, i Salumi di Pesce , Crostini di Butirro, e Radici, si servono con i principj.

I Formaggi si servono con sotto un tovagliolo ben piegato.

I Gelati si servono nei tondini con un tovagliolo ben piegato al di sotto.

I Marroni tanto arrosto, che lessi, si servono dentro ad un tovagliolo piegato con molta pulizzia.

Tutta la Biscotteria si serve dentro a dei Croccanti, o pure in Tondino con carte intagliate.

I Sciroppati si servono dentro le compostiere di cristallo con suoi coperchi.

L' avvertimento più necessario per i Credenzieri , e Cuochi, è la massima pulizia sopra loro stessi , come sopra tutti gli utensili ed istrumenti aderenti al loro mestiere ; mentre oltre l' abilità, e onoratezza si richiede gran pulizia, e precisione.

CAPITOLO XXIII.

Modo di conservare diversi Frutti e Fiori, fuori di stagione.

Delle Lazzeruole.

Le Lazzeruole non tanto mature, le potrete conservare dentro ad un vaso di legno mischiate con rena assai asciutta; serrate ermeticamente il vaso con suo coperchio, e tenetelo in luogo fresco, e asciutto.

Delle Albicocche, e Pesche.

Ponete un poca di pece greca sciolta dentro all' incavo del picciolo, e conservatele dentro una cassa ben coperta, mischiate con segatura di legno senza odore, o rena asciutta.

Dei Cotogni.

Si conservano i Cotogni, come ancora le Albicocche. Pesche, e Lazzeruole con farli una camicia di scagliola sciolta nell' acqua tenendole però in luogo asciutto; si conservano ancora con camicia di cera ben depurata: quando si vorrà levare la cera, serve metterli un istante nel ghiaccio, che la cera si romperà; oppure nell' acqua calda.

Dei Poponi.

Prendete nell' Autunno dei Poponi da inverno acerbi, e poneteli in una cassa di legno coperti da un braccio circa di rena asciutta, e suo coperchio, e ponetela in una camera fresca e asciutta, e li conserverete per lungo tempo.

Delle Pere.

Abbiate libbre 7. e mezzo acqua, e libbre due Sale; ponete sul fuoco in una Cazzeruola o altro vaso stagnato, allorchè bollirà assai forte, poneteci le pere non molto mature, e dopo un minuto levatele, e legatele per il gambo attaccandole per aria in una camera asciuttissima, in modo che non si tocchino, e che non vi entri aria, e così le manterrete per lungo tempo.

Delle Mele.

Le Mele, e ancora le Pere, si possono conservare sopra la paglia o stoje, situandole però distanti una dall' altra, e stando attenti ogni giorno di levare quelle che si fossero guastate.

Delle Susine.

Ponete le Susine con il loro gambo o ramicello dentro ad una cassetta, attaccate a delle traverse di sottili legni che avrete accomodati distanti l' uno dall' altro; chiudete la cassetta, e incatramate le fessure ed involtatele nella

paglia ; mettetele in una cassa, e copritele di rena asciutta che si conservano maravigliosamente.

Dell' Uva.

L' Uva ancora potete immergerla per un momento nell' Acqua preparata come per le Pere , e conservala sospesa in aria : quando vorrete servirla , ponetela un poco nell' acqua tiepida , poscia nella fresca che diverrà molto bella.

CAPITOLO XXIV.

Della conservazione dei Fiori.

Prendete delle Rose in bottone che appena principino ad aprirsi, come ancora dei Garofani egualmente in bottone, e altri fiori ma appena principino ad aprirsi ; coglieteli nel cadere del sole, e poneteli in piedi dentro a delle pentole con rena asciutta , che il gambo sia circa tre dita dentro la rena ; coprite con coperchio e serrate ermeticamente ogni respiro con Gesso , o Luto , o Catrame, ponete le pentole in Rena asciutta che restino coperte e mettetele in luogo fresco, che così conserverete i Fiori come fossero colti dalla pianta.

CAPITOLO XXV.

Segreti per incollare Cristalli e Porcellane rotte, e levare dalla biancheria le macchie del Vino nero.

Per i CRISTALLI, fate sciogliere della colla di pesce con spirito di Vino, che resti ben densa; indi riscaldate i pezzi di cristalli, bagnate le rotture con la colla, uniteli bene, e fateli seccare alla stufa.

Invece della colla di Pesce potete ancora servirvi della Gomma arabica ben bianca.

Per le PORCELLANE, unite della Calcina viva con bianco di Uovi che venga una mestura piuttosto liquida; incollate, i pezzi rotti, e fateli bene seccare alla stufa; se li farete poi bollire nel Latte resteranno ancora più stabili. Potrete ancora incollare le porcellane con Olio di lino cotto, unito a della Calcina viva, oppure Biacca che ancor questa sarà una buona mestura.

Per le Macchie del Vino nero.

Se subito che sarà caduto il Vino nero sopra la biancheria vi getterete sopra dell' abbondante Aceto bianco, e stropiccerete cangiando l' Aceto alcune volte vedrete sparire la macchia, e in allora la scicquerete più volte in Acqua fresca, e tornerà la biancheria suo primiero stato.

CAPITOLO XXVI.

Dizionario dei nomi Francesi, e Italiani.

PASSARE SUL FUOCO — significa soffriggere.

GRATTINARE — significa attaccare, rosolare, e abbrostolire.

LEGARE — significa fare stringere, e render denso una Salsa.

LIASON — significa rossi d' Uova stemperati con acqua, o brodo, o latte, per brodettare qualunque Zuppa, o Salsa, o Fricassea.

MITTONARE — significa inzuppare le fette di pane per la Zuppa con brodo, o altro, e farle bollire un poco dolcemente.

FIOR DI LATTE — significa la Panna.

TESTE D' ARANCIO, LIMONE etc. — sono fettine tagliate sottilmente dalla buccia.

COPERTE — significa il numero dei commensali.

MINUTE DEI PRANZI — significa nota dei piatti.

SUGO — significa brodo colorito.

CULI' — signficaa brodo legato.

CONSUMÈ — significa brodo consumato.

RESTORANT — significa brodo ristorante.

BRESA — significa condimento per cuocere Carni, Pesci, erbe ec.

ASPIÈ — significa brodo chiarificato da gelare, rilevato di gusto.

TABLETTE — sono panetti di brodo per viaggio.

GLASSA — significa brodo consumato per dare lustro a qualunque vivanda.

PURÈ — è un sugo d'erbaggi, o di legumi per le zuppe, o salse.

RAGU' — significa un umido composto di filetti, animelle, granelli, creste, coratelle di polli, polleria tagliata minutamente, Tartufi, prugnoli.

SALPICONE — significa quasi lo stesso che il Ragù, e diversifica soltanto nel tagliare grossolanamente il tutto.

ASCIÈ — significa come sopra, altro che và tagliato minutamente.

FARSA — significa carne, pesce, e erba qualunque pesta nel mortajo, o passata per stamigna.

FRICANDO' — significa carne qualunque o pesce, piccato di lardo, o in altra maniera.

FRICASSEA — significa vivanda di Polleria, o di Agnello legato con Uova, e agro di Limone.

CHENEF — specie di polpette di Carnumi, Pesci, etc.

MATELOTTA — vivande di pesce alla Marinara.

ARICO' — vivanda di Castrato con Rape.

SALMI' — vivanda di salvaggiume con crostini.

ETUVÈ — significa stufato di polli, e pesce.

ESCALOPPE — significa braciolette di carni tagliate fini di qualunque carne cruda.

EMENSÈ — significa fettine fini di qualunque sorta di carne cotta.

RULADINE — Braciole di carne o di pesce involtate.

FILETTO — significa quella striscia di carne che trovasi sotto le costole di qualunque animale quadrupede.

FILETTI MIGNONI — sono quelle striscie di carni che trovansi sotto il petto d' ogni volatile.

ATELETTE— sono piccoli spiedini, con Animelle, Fegatini, e altro.

TARTELOTTE — specie di pasticcetti

RISSOLE — sono piccoli Ravioletti fritti, dolci, o bruschi.

CARRÈ — sono quattro o più Cotolette di animale quadrupede unite insieme.

COTOLETTE — sono Braciolette nelle costole.

PICCARE — è una specie di ricamo che si fa con lardelli sottili, sopra qualunque sorta di carni.

LARDARE — s' intende infilare nella carne dei lardelli di Lardo, o Presciutto condito.

AMBIGU' --- significa una cena servita tutta in una volta.

PICCANTE --- vuol dire brusco.

FARSIRE --- significa riempire.

VOL-O-VAN --- vuol dire pasticcio cotto vuoto, e poi ripieno.

GALANTINA—Pollo disossato, e ripieno, vivanda rifredda decorata sul piatto.

BIANCHIRE — significa prolessare Carni, Pollerie, ed Erbaggi.

BIGNONETTE — e un involto di droghe.

ANTRÈ — piatti umidi che si servono nel primo servizio.

ANTREMÈ — piatti di Erbe, Pasticceria, Creme, Gelatine, nel secondo servizio.

APPANARE — panare con Pan grattato.

APPROPRIARE — lo stesso che accomodare.

ASSIESONAMENTO — condimento.

BAGNO-MARIA — maniera di cuocere una pietanza nell' acqua che bolle, dentro in un secondo vaso.

BARDARE — coprire qualche cosa con Lardo, o Presciutto.

BESCIAMELLA — e una composizione di Latte, che serve per condire molte vivande.

BORDO — si fanno di pane, o pasta, per ornamento di alcuni piatti.

CORTO BRODO — significa un condimento che serve per cuocere il pesce.

DIGRASSARE — significa levare il grasso ad una pietanza, o brodo.

DISOSSARE — levare gli ossi ad un pollo, o ad altra carne.

ERBE FINI — Cipolle, Agli, ed erbe odorose tritate.

FIAMBARE — significa bruciare le piccole penne restate agli animali.

FIOCCA — i bianchi d' Uova sbattuti che si formi una spuma.

HURÈ — la testa con parte del collo di un quadrupede, o pesce grosso.

DORARE --- significa bagnare qualche pietanza o pasta con Uova sbattute.

MARINAGGIO --- condimento d' Aceto, o sugo di Limone, Sale, Droghe, ed erbe odorose trite.

BUCHÈ --- Mazzetto d' erbe odorose.

ORDUVRÈ — sono le Fritture, le Cotolette, le Animelle, Pasticcini, Cassettine ripiene; le Atelette, e altre vivande che si servono nel primo e secondo servizio.

PAREGGIARE --- ritagliare, o raffilare qualche pezzo di Carne, o Pesce, o Uova per garbeggiare.

PASSARE, e SALEGGIARE --- soffriggere o insaporire qualunque cosa in Cazzeruola.

PICCARE --- è un lavoro che si fa con Lardo, Presciutto, Tartufi, Erbe, Anguille con ago spaccato; fatto per tale effetto, e si forma dei fiori sopra le Carni, e Polleria, o Pesci.

RILIEVO — un piatto di Carne grossa per rimpiazzare le Zuppiere delle Minestre.

SPILUCCARE --- levare le piccole penne agli animali dopo bruciacchiati.

SPINARE — levare le lische ai pesci.

TRUSSARE — accomodare con esattezza qualunque quadrupede, pollo, o uccello, e legare con spago.

ZESTE --- sottilissime fettine di agrumi.

CANTINFLORA --- vaso di legno che ne contiene uno di stagno per diacciare l' acqua.

PUPURI' -- sono le Oliere che contengono olio, e aceto.

Per quanto si sia cercato di descrivere in quest'opera se non tutti i termini, almeno la maggior parte con nomi i più comuni italiani, abbiamo creduto utile, per chi se ne approfitterà di formarne un dizionario ove sono tutti riuniti con le loro necessarie spiegazioni.

CAPITOLO XXVII.

Catalogo di Vini che si ritrovano nei respettivi Paesi, e che si possono avere in qualunque Paese dell' Italia.

VINI FRANCESI.

BORGOGNA	rossa, e bianca
BORDEAUX	rosso, e bianco
CHAMPAGNA	rossa, e bianca
CASTEL NUOVO	rosso
LANERETE	rosso
COTORATI	rosso
JAVEL	rosso
LATERNA	bianco
GRAVE	bianco
SCIABLI'	bianco
MULSO	bianco
MORASCÈ	bianco
LUNELLE	bianco
MOSCADO DI LUNELLE	bianco
PICCIOLO DI BORGOGNA	rosso
CASSI'	bianco
MESELLO	bianco
CLARETTO DI BORDO'	bianco, e rosso
LA MANSE	bianco
EREMITAGGE	bianco
CHERI'	bianco
S. PERY	bianco
ANTIBO	bianco

MOSCADO DI PERIER bianco, e rosso
RENO
MADERA secca, e MADERA dolce
SCHERRY
LACRIMA CRISTI
S. GIORGIO
PORTO OPORTO
ALICANTE
MARSALLA
FRONTIGNANO bianco
MOSCADO DI FRONTIGNANO bianco
CLARETTO DI AVIGNONE bianco, e rosso
BIRRA

VINI DI PROVENZA.

MOSCADO DI S. LORENZO rosso, e bianco
NIZZA rossa, e bianca
BELLETTE DI NIZZA bianco

VINI DI SPAGNA.

RIVELSALTO	rosso
RIVELSALTO	bianco
MALAGA	bianca
TINTO D' ALICANTE	rosso
PERALTA	bianco
CHERES	bianco
PACCARETTO	bianco
ALICANTE	bianco
ALICANTE	rosso
TINTO DI ROTTA	rosso
SIEGES	bianco
PIETRO XIMENEZ	bianco
PONTAE	rosso

MOSCADO	rosso
COSTANSE	rosso
LACRIMA	rosso

VINI DI PORTOGALLO.

CARCAVELLO	bianco
SETUBAL	bianco
FONT	bianco
BONSIO'	bianco
CYRAS	rosso
ALTODURO	rosso
ESCOSIONDE	bianco
LISBONA	bianco
MOSCADO DI SETUBAL	bianco
ONADIAS	rosso

VINI D'UNGHERIA.

TOHAI	bianco
S. GIORGIO	bianco
SCIUMELAO	bianco
PUTA	bianco, e rosso
ERLAN	rosso
VAXEN	rosso

VINI DI GERMANIA.

RENO	bianco
RAYESTOFF	bianco
AUSTRIACO	bianco

TIROLO rosso, e bianco di detta Provincia.

CANARIE, rosso, e bianco dell' Isole di tal nome, nell' Oceano nelle coste del Regno di Marocco.

MALVAGIA, bianco delle suddette Isole.
MOSCADO, delle Canarie bianco delle suddette Isole.
MADERA bianca dell' Isola di tal nome, nelle Coste dell' Affrica
MOSCADO DI MADERA bianco, della suddetta Isola.
MONTE LIBANO bianco, vino di tal monte in Gerusalemme.
MOSCADO DI CIPRO bianco dell' Isola di Cipro delle coste della Soria sul Mediterraneo.
CIPRO vecchio bianco, della suddetta Isola.
SAMOS rosso dell' Isola Samos nell' Arcipelago.
SCOPOLI bianco, e rosso dell' Isola di tal nome nel ponte Eusino.
VISNER DI SMIRNE bianco, delle coste dell' Arcipelago.
CAPO DI BUONA SPERANZA rosso, e bianco della città di tal nome, alla punta dell' Affrica.

PIEMONTE.

VINI DI ASTI
BAROLA
BONARSA
BARBERA
NEBBIOLO

SICILIA E REGNO DI NAPOLI.

SIRACUSA rossa, e bianca.
MOSCADO DI SIRACUSA bianco.
LIPARI bianco, dell' Isola Lipari sulle Coste della Calabria.
MALVAGIA bianca idem.

CALABRESE rosso idem.
LACRIMA , rosso di Napoli
GRECO , bianco idem.

STATO VENETO.

PALMA , bianco
PICCOLETTE , bianco.

TOSCANA.

ALEATICO rosso dolce, e amarognolo
VERMUT
MOSCADELLO bianco di Monte-Alcino
VIN SANTO bianco
MOSCADO DELLA PANIERETTA bianco , e rosso.
CHIANTI rosso
MONTE PULCIANO bianco, e rosso.
MONTE PULCIANO rosso.

STATO PONTIFICIO.

S. LORENZO ALLE GROTTE, rosso.
ORVIETO bianco.

MODENA.

ACETO BALSAMICO DI MODENA, di anni 100.
Vino nero, brusco, e dolce.

DIVERSE QUALITA' DI BIRRA, E ALTRE BIBITE.

BIRRA d'Inghilterra, detta di Germania, detta di Francia.

VINO di Mele.
SIDRO di Mele composto.
IDREIM, bevanda composta di acqua, e mele.

In Italia si fà della buona Birra particolarmente in Firenze, e Milano.

CAPITOLO XXVIII.

Per Scalcar bene le Carni.

La destrezza di tagliare bene le vivande, è di sommo vantaggio pel gustarle col palato, ed è ancora di bell' effetto pel gusto dell' occhio perchè molte volte accade che le carni sembrino dure, ed è per essere mal tagliate, e lo Scalco sia un inserviente della famiglia, o il Padrone di casa, che si diverta di scalcare, deve conoscere il modo di bene scalcare; la buona regola, è di servire poco per volta, in questa maniera i Commensali mangiano con più appetito.

Del Manzo, o grosso Vitello, arrosto e lesso, come dell' altre carni di macello.

Il Culaccio si taglia a traverso, nel mezzo. La carne vicina agli ossi, e della coda è la più gustosa.

La Spalla si taglia in piccoli pezzi, ed in traverso.

Il Petto si taglia presso le cartilagini, e in traverso.

La Lombata si taglia la pelle dura e filosa; che si trova sotto il filetto; tagliate il filetto assai fine, e attraverso, la carne che si trova dall' altra parte delle costole, si taglia medesimamente, e quando è ben tagliata diviene eguale al filetto; e le costole si tagliano dividendole.

Le Lingue tutte si tagliano in traverso, e a fette, e la parte più tenera è quella del mezzo.

La Coscia che è una carne piena di muscoli, e corta, si taglia per il lungo, e poi attraverso.

Vitella di latte.

La lombata; tagliate il filetto a traverso in fette sottili come farete lo stesso dell' arnione, e in fette taglierete pure la carne che resta dall' altra parte delle costole, e le costole, le dividerete facilmente essendo già segnate.

Della coscia, quando è arrostita, non vi è che le noci che sieno tenere, la carne di sotto è la meglio, e la più stimata.

Il Petto, dopo avere scoperto le cartilagini dalla pelle che lo cuopre, tagliate il petto in traverso per separare le costole dalle cartilagini, e finirete con farne piccoli pezzi.

La spalla si taglia tanto il di sopra, che il di sotto in piccole e sottili fette.

La testa si taglia le orecchie, gli occhi, e il cervello, poscia tagliate la lingua in pezzi, e le ossa cariche di carne.

Il Capriolo, il Daino, il Castrato, l' Agnello, il Capretto si tagliano, e si servono nella stessa maniera.

Il Porco domestico, e il Cignale, si tagliano, e si servono egualmente.

La testa si serve per tramesso disossata ripiena, e semplice, calda, e fredda, e si taglia a traverso avendo prima tagliato gli orecchi.

La Lombata, si taglia a Cotolette divise, oppure come la Lombata della Vitella.

La coscia si taglia in piccole fette ed in traverso tanto il Grasso, che il Magro.

CAPITOLO XXIX.

Per Scalcare il Pollame e Uccellame.

Le principali parti del Pollame sono il Collo, le due Ale, le due Coscie, il Petto, e la Carcassa, le parti più che convengono a servirsi sono le Ali, il Petto per il pollame arrosto, e per il lesso le Coscie si tagliano col prendere l' Ala dalla mano sinistra con la forchetta; prendete dalla mano diritta il coltello per tagliare la congiuntura dell' Ala, e terminatela con la mano sinistra tirando l'ala che si staccherà facilmente, e terrete fermo il pezzo del Pollame con la forchetta; indi levate dalla stessa parte la coscia, dando un colpo di coltello nei nervi della congiuntura, e tiratela nella stessa guisa con la mano sinistra; fate lo stesso dall' altra parte, tagliate poi il petto, e fate in due pezzi la carcassa, così pure si taglino i Fagiani, le Pernici, le Beccaccie, e

Starne; i migliori bocconi del Fagiano sono i petti; e della Beccaccia le coscie, e della Starna i petti.

I Piccioni grossi si tagliano come la Polleria, i Piccioni torrajoli si tagliano in mezzo, per il lungo.

I Germani, le Anatre, e gli altri Uccelli acquatici si taglia il petto in filetti, poi si staccano le ali, le cosce, e la carcassa si divide.

Le Lepri, e i Conigli si cominciano a tagliare dal collo, scendendo per la schiena, indi si taglia in traverso per servirlo; gl' interiori in piccoli filetti, che sono eccellenti; il resto si taglia a capriccio.

CAPITOLO XXX.

Nota, e spiegazione di Utensili necessari, tanto per la Cucina, che per la Credenza — ANNESSI indispensabili per tenere in regola, e pulita la Cucina — Una Dispensa — Lo Sgombra Cucina, e Cantine asciutte.

BRAGIERA.

E un vaso di rame ovale con manichi dalle parti, e con coperchio con bordo rivolto all' insù per mettervi sopra del fuoco.

CAMPANA.

Mobile di Credenza — coperchio di cri-

stallo delle Compostiere, si chiama ancora Campana. Il coperchio di ferro o di rame del forno da Campagna che si adopra ancora isolato per crostare.

COMPOSTIERA.

Ve ne sono di Porcellana, d' Argento, e di Cristallo, ed a guisa di catinella poco profonda di una grandezza delle scodelle da minestra, cui serve per i frutti messi in composta.

Tutte queste compostiere sarebbe necessario avessero la campana, o coperchio di cristallo quando si pongano in tavola.

CAZZERUOLA.

Delle cazzeruole ve ne sono col manico, delle rotonde, e delle ovali, e tutte devono avere il coperchio di rame egualmente stagnato perchè adoperando coperchi, o di ferro, o di latta si può guastare le pietanze ricadendo l' umido che tramanda il fumo nelle pietanze, essendo soggetti ad arrugginirsi.

MARMITTE.

Delle marmitte ve ne sono di diverse qualità, e grandezze, di rame, di ferro fuso, e di terra cotta, ma le migliori sono quelle di ferro fuso, perchè ancora distagnate non portano nessun danno, e sono più economiche perchè contengono più il calore, e così consumano meno fuoco.

PESCIAJOLA.

Vaso di rame stagnato bislungo che ha nel fondo una foglia di rame stagnata, e traforata con due manichi per levar fuori il pesce, o zamponi, che si vuole cuocere.

MARMITTA CON BAGNO A MARIA.

Questa marmitta si può ancora fare di bandone stagnato con dentro il vaso del bagno a maria, e più ancora si fà internamente una contro marmitta traforata con manico movibile, che è molto utile per cuocere Maccheroni, che si scolano senza rompere.

PLAFON.

Gran piatto di rame stagnato con piccolo bordo per far cuocere nel forno ciò che si vuole.

TEGLIE.

Piatti di rame stagnati per cuocere le torte al forno.

PADELLA.

Quelle di cucina sono di ferro con manico lungo, e ve ne sono di varie grandezze: quelle da frittate sono piccole, e adoprate che sono per pulirle vi si metta un poco di strutto o butirro facendolo scaldare fino alla fiamma,

quando la fiamma sarà estinta vi si getti un poco di sale volgendo il capo acciò il sale schizzando non vi offenda, e si netti con uno straccio; Le padelle da fornello hanno i manichi corti.

VASO DA FRITTURA.

Questo si fà di latta con suo coperchio movibile, e internamente con un contro vaso traforato ove si pone la frittura a scolare dall' unto.

VASI PER I RIFRITTI.

Questi si fanno di latta con coperchio, beccuccio, e manico con sopra uno staccio per colare gli avanzi della frittura, e se ne tiene due, che uno per l' olio, e l'altro per lo strutto, che quando avrete terminato di friggere vi getterete una goccia d' aceto, che l' olio si chiarisce, e ve ne potrete servire molte volte tenendo questo sistema.

GRATELLA.

Di queste ve ne sono di diverse grandezze ma le migliori sono quelle inventate dall' autore di quest' opera, che sono di Bandone, di ferro Inglese cilindrato che hanno un bordo alto un dito, e in un angolo hanno lo scolo dovendo essere i piedi da quella parte più bassi, dovendo il piano pendere onde scoli l' unto, che ponendovi sotto un piccolo recipiente tutto si raccoglie; in questo modo le Bistecche,

e tutto ciò che si vuol cuocere non prende cattivo odore, e vengono cotte, e non bruciate, non si guasta il fuoco, ne si fa nè fumo, nè cattivo odore.

GIRARROSTO.

Di questi ve ne sono in diverse maniere, ma il migliore, e più economico è quello di bandone fatto a tamburo che nella parte superiore vi è una tramoggia ove si pone l'unto, ed essendo traforata cade l'unto sopra l'arrosto; dalla parte inferiore vi è un piccolo scolo dal quale si raccoglie l'unto che cade; ed avendo ove è situato questo tubo nel muro un concavo di materiale dell'istessa dimensione del detto tubo, vi è il Fornello per porvi il carbone col suo cenerario; si cuoce un Rosbif di libbre 10. con poco più di una libbra di carbone; non incomoda il Cuoco non avendo ruote nè pesi per caricarlo; e serve ogni quarto d'ora fare avanzare un buco allo Spiede, e per la piccola caccia vi è allo Spiede un rapporto in triangolo che tiene tre piccoli Spiedi che contengono 100. uccelli, e che in 20. minuti sono cotti; situando nel centro del Tubo di bandone una tavola di ferro, serve mirabilmente per cuocere un Budino, o Pasticcetti.

LARDAJOLA.

Queste sono Cannelle di ferro, o di rame che da una parte è appuntata per poter piccare la polleria, le carni, e gli uccelli, con il lardone.

GRATTUGIA.

Sono di ferro bucate, e superiormente ronghiose, e poste ad una cassa di legno per grattare, Formaggio, o Pane, e ve ne sono di quelle con manico; e stagnate che servono dal di dietro per vuotare gli Gnocchi ossiano Strozzapreti.

MORTAJO

I Mortaj devono essere di marmo, di bronzo, e di legno; quelli di marmo devono avere i pestelli di legno duro, e pesanti, e gli altri dell' istesso metallo.

SPIANATOJA.

Tavola di legno ben piana, e pulita per spianare le spoglie di pasta, con suoi matterelli o cannetti eguali.

DESCO.

Deve essere di buon legno, e forte per potervi con una grossa coltella tagliarvi qualunque osso.

COLTELLI.

Da Cucina vi deve essere diversi trincianti, di diverse grandezze, Coltelle grosse per rompere gli ossi, Coltelle sottili per tagliare i Presciutti, e Salami, Coltelle finissime per tagliare i tagliatelli di pasta, e deve esservi un accia-

jolo per raffilarli, e una mezzaluna per trinciare le carni.

STIACCIA BRACIOLE.

Questo deve essere di ferro largo circa a quattro dita rotondo, e con manico lungo, ma tirato al miglior pulimento acciò non laceri le carni.

CUCCHIAJ.

Cucchiajo da bocca, da intingoli, da Creme, da Ulive, e questi bucherellati, e da Zucchero egualmente bucherellati ma d'ottone, di legno per passare i sughi, e i purè.

RAMAJOLI.

Da tavola per le Zuppe, d'argento o di metallo bianco, da Cucina, di ferro o rame con manico lungo, e stagnati; grandi per Brodi, e piccoli per i Coli, o Sughi.

STIUMAROLE.

Di Ferro, o di Rame di più grandezze, e tonde per stummiare le Marmitte, e ovali per levare le fritture dalla Padella.

FORCHETTONI.

Di Ferro stagnati di più grandezze.

TAVOLA.

Di marmo per stendere la Pasta Sfoglia,

e Cannella di Piombo vuoto per porvi il Ghiaccio per stendere la detta Pasta.

FORNO.

Di materiale, e di Ferro, o di Rame da Campagna, ma il migliore è quello di Materiale.

FORME.

Forme da tagliare i Tortellini alla Bolognese, e Tortelli alla Lombarda, forme da Pasticcetti, forme da croccanti, forme da Vol-o-vant, forme da Gelatine, forme per le Orfelle alla veronese, forme per la Pasticceria alla padella, forme per pezzi ghiacciati, forme da Cialdoni, forme per il Pan di Spagna.

SPIEDINI.

Ce ne sono d' argento e di ferro, e questi servono per la Polleria, per i Piccioni, per la Cacciagione grossa, e piccola, e per le Braciolette ripiene; sono di diverse grandezze.

IMBUTI.

Di Latta, e di Vetro di diverse grandezze, e alcuni grandi con coperchio per filtrare i Rosoli.

PER GHIACCIARE.

Pila per rompere il ghiaccio, e suo mazzapicchio, Sorbettiera di stagno, e Mastello con

buco per colare l' acqua per ghiacciare, e mestola, o spatola necessaria: Stufa per porvi i pezzi o ghiacciare, che è una cassa traforata acciò scoli l' acqua, e deve avere il Coperchio egualmente di legno.

COLTELLI OSSIANO PIALLETTI DA TARTUFI.

Sono questi coltelli in due modi cioè, uno con coltello piano, e l' altro obliquo, ma il migliore, e più sollecito, è il secondo, utile per tagliare la Cipolla assai fine.

VAGLI.

Sono di Latta, che parte con buchi larghi per scotere la farina dalla Frittura, e altri a buchi stretti per vagliare il Riso.

SPREMI LIMONI.

Macchinetta di Legno che si apre, e ponendovi il Limone diviso si spreme interamente il Sugo.

SOFFIETTI.

Di penne di Tacchina a ventaglio, che durano assai, e fanno assai vento con poca fatica.

MESTOLAJA.

Cartella di Latta con diversi anelli per tenervi i Mestoli, Cucchiai, e Frullini di Legno.

PILA.

Queeta deve essere di Marmo bianco divisa in due concavi, e che ognuno abbia un Rubinetto per versare l' acqua, e questa serve per lavare, Erbaggi, Carni e Pollerie.

TAVOLETTA.

Di lavagna per segnare la minuta del Desinare, o Cena che si vuol fare.

SIRINGA.

È un utensile da Credenza col quale si arriccia la pasta d' ogni qualità, il Butirro, la giuncata, e altre simili cose per darli buona figura.

TIMBAL.

Son forme di figura come le catinelle. che ve ne sono lisce come lavorate, che servono per budini, e piccoli pasticci.

SPATOLA.

È un pezzo di legno col quale si volgono le Marmellate; e può essere di ottone, o di altro metallo.

TREPPIEDI.

Sono ferri triangolari, con tre piedi, e ve ne sono dei bislunghi, che essendo elevati dal

piano del cammino vi si pone sotto il fuoco, e sopra vi si pone le Cazzeruole, e Marmitte, quelli per i fornelli non hanno piedi.

TAMBURO.

Arnese da Credenza con due stacci, che uno di crino, e l'altro di velo, per stacciare lo Zucchero.

STACCI o STAMIGNA.

Vi sono di crino per i brodi, culi, sciroppi, e acque, e ve ne sono di velo per stacciare le farine.

BACINO.

Di ottone con manichi per chiarire gli Zuccheri, e per candire.

SPATOLA DA MONTARE.

È un manico di legno che vi è fermato dei fili di ottone, in diversi modi a Globo. a mano, e queste servono per montare l'Uova, e la Panna.

BRICCHI.

Ve ne sono da Caffè, e da Cioccolata, e questi devono avere il frullino di legno, e ve ne sono di ferro, o di rame, di tutte le grandezze.

TAMBURO CON FORNELLO.

Questo deve essere di ferro, e serve per tostare il Caffè.

MACININO.

Per macinare il Caffè tostato; ma molti si servono del Mortajo ottenendo più fine la polvere.

MACCHINA.

Invece dei sopra descritti bricchi per avere più limpido il Caffè.

PIETRA.

Tavola di Pietra o di Marmo, cava nel mezzo per macinare le Mandorle con rullo della stessa materia.

CREDENZA.

Serve per porvi la Piatteria pulita, i Bicchieri, Bottiglie, Chicchere, e altro.

PICCOLA CREDENZA.

Serve per tenervi i vasi dei rifritti, e l'altro per scolare le fritture; superiormente deve avere due cassette, che una per il sale, e l'altra per gli aromati.

TAGLIERI.

Questi sono pezzi di tavole di noce, ch

servono per battere, e rompere le carni, pulire i pesci, e tagliare il pane, per cui ce ne vuole tre per non confondere l'odore del pesce, con la carne, nè l'odore del Pesce, e della Carne con il Pane.

CAPISTERO.

Questa è una tavola della grandezza di un braccio scavata come un Vassoio, e serve per pulire il Riso, e le Civaie.

SGOMBRA CUCINA.

Stanza presso la cucina che serve a rigovernare, con acquajo e comodo d'acqua, e il miglior modo di rigovernare, è di avere una cassa di legno con piedi, e divisa per metà, ove si tiene della segatura di albero in una parte, si asciuga con una spazzola di setola i piatti, e stoviglie, dall'altra si asciuga le Cazzeruole, e altri arnesi.

MASTELLE.

Queste sono vasi di legno cerchiate di ferro dove si pone l'acqua calda, e con uno spazzolino di saggina si rigoverna i piatti, indi si passano nella suddetta cassa.

FORNELLO.

Un Fornello economico per scaldare l'acqua per rigovernare, è in questo modo: non si adopra nè cenere, nè ranno, e così

l' acquajo non rende mai cattivo odore, e chiunque persona può rigovernare senza sciuparsi le mani, e non vi è bisogno di piattaja per scolare i piatti, nè di biancheria per asciugarli, che avendo persona pronta a far questo, ancora con pochi piatti si può servire molte persone.

DISPENSA.

Prossima alla cucina per conservarvi i salati, le farine, civaje, gli orci dell'Olio, i Liquori, le Conserve, gli ortaggi da conservarsi, i Formaggi, e Rifreddi; deve essere ariosa, ma che non vi batta il sole, e alle finestre deve avere rete finissima di ferro acciò non entri alcun insetto.

CAFFERIA.

La Cafferia, è un piatto grande di legno con suo bordo, che serve per infarinare le fritture.

CAPITOLO XXXI.

Modo di preparare una Tavola, e Minute per diversi Pranzi, e Cene.

Maniera di preparare, e servire qualunque tavola d' impegno.

Si porrà in una Sala spaziosa, e ariosa una Tavola proporzionata di grandezza secondo il numero dei Commensali;

Questa deve essere di circa 2 palmi, e 1/2 per ciascuna persona, e larga almeno 8. palmi e più, se il Deserre fosse largo, si copra la tavola con un tappeto, e sopra vi si metta tovaglia, che sia grande, che faccia belle cascate all' intorno. In mezzo si accomodi il Deserre che sia lontano alle fiancate 2. palmi, e 1/2 e dalle testate tre palmi: all'intorno del Deserre si ponga dei tovaglioli distesi, e vi si ponga sotto dell' incerato acciò non si sporchi la tovaglia con le pietanze da cucina. Si disponghino secondo il numero delle persone, i tondini coperti con tovagliolo ben piegato, framezzo vi porrete una pagnottella; alla diritta di ognuno si situi la posata; agli angoli del Deserre vi si ponghino Pupurì; all' intorno del Deserre vi si disponghino delle saliere, e pepajole: Alle testate, e alle fiancate si mettino Ramajoli, Cucchiajone, Forchettone, Trincianti, e la macchinetta per raffilarli; come ancora le Scodelle delle minestre vicine alle Zuppiere; siano ancora disposti i piccoli tondini dei principj all' intorno della tavola: si disponghino le sedie alquanto distanti.

Alle pareti della stessa sala si accostino delle piccole tavole coperte con tovaglie a forma di credenze dove vi saranno posate, tondini, Arance, Limoni, tovaglioli, pagnottelle, piccole posate, stuzzicadenti ec. il tutto con regola; i convitati tanto con il servizio di Cucina, che di Credenza, sieno serviti prontamente.

In altra saletta contigua vi sia tre tavole,

o credenze con tovaglia come quelle della sala, che nella prima vi si disponga la Bottiglieria, barchette, tondini con bicchieri, e bicchierini da liquori; I Vini forestieri, le bottiglie d'acqua, e di Vino, e la Cantinflora, per l'acqua ghiacciata, tira-busson, ed altre cose necessarie; sopra ad un altra vi porrete l'insalate per metterle con la seconda portata di cucina in luogo delle Fritture, e dei Pasticcetti, delle Cotolette o altro che si levano, allorchè si tolgano i piatti della prima portata; e della terza tavola si serva per disporre la seconda portata di cucina, ed il servizio di credenza; Dopo mangiato le Zuppe si levino le zuppiere, e nel loro luogo vi si metta per esempio due gran piatti che in uno un grosso pezzo di Manzo lesso, e nell'altro due Capponi o più, secondo il numero dei Commensali, parimente lessati; dopo le Zuppe si servono le fritture, le Cotolette i Pasticcini ec. indi il Manzo, e i Capponi poi gli umidi, e i rifreddi, e piatti di pesce se vi sono: Nella seconda portata si servono prima gli Arrosti, poi le Creme, piatti d'Erbe, Pasticceria, Gelatine, e il Ponce spungato.

Levato la seconda portata di cucina, si pone quella della credenza, e si serve prima i frutti, i Formaggi, le composte i bianchi mangiare, i Sorbetti, i Canditi e la Biscotteria.

I Vini nostrali, e tutti i forestieri asciutti si servono alla prima portata.

I Vini amabili come il Cipro, Malaga, il Pietro Ximenes, alla seconda portata.

Tutti gli altri alla portata di Credenza, e la Birra, nella prima, e seconda portata di cucina.

S'osservi che levato la seconda portata di

Cucina si devono levare i Tovaglioli, e incerati che sono intorno al Deserre, si mettono piccoli tondini, e altri tovaglioli, piccoli panetti, e piccole posate per il servizio di Credenza.

Terminata la tavola si tenghino preperati dei bicchieri di acqua in caso che i convitati si volessero lavar la bocca.

In altra sala, o salotto sia preparato il Caffè, ed i Rosoli.

Volendo servire la tavola in Ambigù, si disponga in tavola tutto ciò che si vuol dare tanto di Cucina, che di credenza, ma con molta simetria, e si servono le vivande con la regola di sopra già descritta.

Minute diverse per Pranzi, Cene, e Ambigù per tutto l' anno variabili secondo le stagioni, e il proprio piacere, tanto di grasso, che di magro, e credenza, e secondo il numero de' Commensali, della spesa che si vuol fare; levando le Minestre serve per cena.

PRANZO.

Di N. 12 coperte, in due portate di Cucina di N.° 6. piatti, e una portata di Credenza.

PRIMA PORTATA.

Due Minestre a piacere, due Lessi per rilievo delle minestre, quattro piatti, che due di Fritti, e due Umidi di Polleria, e due Salse per i Lessi.

SECONDA PORTATA

Due Arrosti, quattro piatti che due di Verdura, uno di Crema, e l' altro di Ragù.

TERZA PORTATA

DI CREDENZA A PIACERE.

Credo di tralasciare questa inconcludente istruzione, giacchè tutto dipende dalle facoltà e buon gusto del Padrone di casa, dal numero dei Convitati, e dalla capacità degli Inservienti necessari a tali servizi, e per le qualità degli articoli di cibi, vi regolerete dal Capitolo delle produzioni delle quattro Stagioni.

CAPITOLO XXXII.

Tavole di Pesi, e Misure Fiorentine.

TAVOLA I.

Suddivisione del Peso Fiorentino.

LIBBRE	ONCE	DENARI	GRANI
1.	fa 12.	288.	6912.
	1.	fa 24.	576.
		1.	fa 24.

TAVOLA II.

Suddivisione della Misura Fiorentina per gli Aridi o da Granella.

MOGGIO	SACCA	STAJA	QUARTI	METADELLE	MEZZETTE	QUARTUCCI
1.	fà 8.	24.	96.	384.	768.	1536.
	1.	fa 3.	12.	48.	96.	182.
		1.	fa 4.	16.	32.	64.
			1.	fa 4.	8.	16.
				1.	fa 2.	4.
					1.	fa 2.

TAVOLA III.

Suddivisione della Misura Fiorentina dei Liquidi, e nominatamente da Vino.

SOMA	BARILE	FIASCHI	BOCCALI	MEZZETTE	QUARTUCCI
1.	fa 2.	40.	80.	160.	320.
	1.	fa 20.	40.	80.	160.
		1.	fa 2.	4.	8.
			1.	fa 2.	4.
				1.	fa 2.

FINE.

INDICE

DI QUANTO E CONTENUTO IN QUEST'OPERA.

CAPITOLO I.

CAPITOLO II.

CAPITOLO III.

CAPITOLO IV.

CAPITOLO V.

CAPITOLO VI.

CAPITOLO VII.

CAPITOLO VIII.

CAPITOLO IX.

CAPITOLO X.

CAPITOLO XI.

CAPITOLO XII.

CAPITOLO XIII.

CAPITOLO XIV.

CAPITOLO XV.

CAPITOLO XVI.

CAPITOLO XVII.

CAPITOLO XVIII.

CAPITOLO XIX.

CAPITOLO XXVIII.

CAPITOLO XXIX.

CAPITOLO XXX.

CAPITOLO XXXI.

CAPITOLO XXXII.

TAVOLA I.

TAVOLA II.

TAVOLA III.

		ERRORI	CORREZIONI
Pag.	*lin.*		
9	23	Senes	Chenef
11	16	Brace	Brese
17	16	Astiglia	Ostiglia
18	10	o i piccioni	dei piccioni
19	26	Cavolo	Cavolo bianco
20	17	Pidacci	Pidocchi
25	12	cotte	cotti
29	3	i tartufi	da Tartufi
31	20	mischino	unischiuo
36	25	brace	brese
39	9	è Salvia	ò Salvia
48	4	brase	brese
55	29	sgocciolare	sgocciolate
59	30	cessate	lessate
—	31	Zuclhero	Zucchero
66	9	Senef	Chenef
67	16	Senef	Chenef
74	1	ndi	indi
128	14	mmergetele	immergetele
140	23	diversi	diverse
147	11	begnerà	bagnerà
149	2	assa	assai
195	16	marmelate	marmellate
216	11	larciatelo	lasciatelo
218	8	riempino	rompino
—	27	mettetele	metteteli
221	12	condite	candite
222	33	descritta	descritti
235	26	Bi-carbnato	di Carbonate
240	13	Essenza	Essenze
245	21	Gingiè	Gigè
253	15	insalatiera	insalattiera
257	7	conservela	conservarla

Pag.	lin.	ERRORI	CORREZIONI
258	28	len	nel
259	23	signtficaa	significa
269	9	pel	per
279	1	vuoto	vuota
288	19	della spesa	, e della spesa

CAPITOLO XX.

CAPITOLO XXI.

CAPITOLO XXII.

CAPITOLO XXIII.

CAPITOLO XXIV.

CAPITOLO XXV.

CAPITOLO XXVI.

CAPITOLO XXVII.